Pani domu

cena numeru zł. 1.10

miesięcznik organ związku pań domu i instytutu gospodarstwa domowego.

12

Rozkład pracy przed świętami. Przepisy świąteczne i jadłospisy na grudzień. Co trzeba wiedzieć o miodzie? Łatwe podarki własnej roboty. Jak się ubierać — modele sukien. Roboty na drutach. Kolędy w muzyce artystycznej — wskazówki przy ich wyborze. Urządzenie mieszkania — liczne ilustracje. O małżeństwie. Kronika Zw. Pań Domu i Instytutu G. D.

j. załęski

W sprawie
opłacania prenumeraty!

Aby ułatwić Paniom opłacanie prenumeraty i zwolnić od opłat przy wysyłce pieniędzy, załączamy do niniejszego numeru:

różowe blankiety nadawcze P. K. O.

Przesyłając nam prenumeratę zapomocą tego **ulgowego blankietu** (różowego), nie ponoszą Panie żadnych kosztów wysyłki.



Premje dla prenumeratorek

Panie, które nie mają zaległości i wpłacą do 1 stycznia 1935 r.

Całoroczną prenumeratę „PANI DOMU"

na rok 1935, otrzymują premję do wyboru:

1. **Pudełko doskonałego pudru „DEVA" w odcieniu „Rachel rosée", albo**
2. **Serwetkę z organdyny i wełnę do wyhaftowania**

PREMJE będą wydawane aż do wyczerpania w biurze Administracji lub wysyłane na prowincję **za dopłatą 30 gr.**

Adres Administracji „PANI DOMU":
WARSZAWA, NOWY ŚWIAT 9. KONTO w P.K.O. Nr. 7.740

SPIS RZECZY

do rocznika 1934 „Pani domu" będzie przysłany pp. Prenumeratorkom z numerem styczniowym.

P A N I D O M U

miesięcznik poświęcony

ORGANIZACJI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ORGAN INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ORGAN ZWIĄZKU PAŃ DOMU

DZIAŁY: Zastosowanie naukowej organizacji do gospodarstwa domowego. Odżywianie. Jadłospisy. Produkty spożywcze i racjonalne użytkowanie ich. Przepisy kuchenne. Higjena. Wychowanie. Towaroznawstwo. Mieszkanie i jego urządzenie. Instalacje, przyrządy. Odzież Roboty ręczne. Rozwój ruchu naukowej organizacji gosp. domowego w kraju i zagranicą.

Nr. 12 WARSZAWA, GRUDZIEŃ 1934 ROK VIII

TREŚĆ ZESZYTU:

KOLENDY.

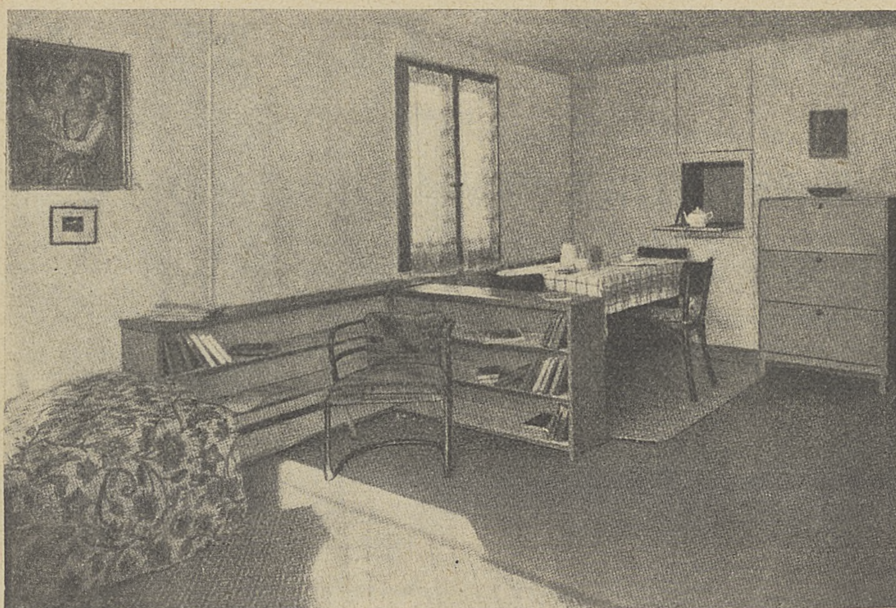
Dr. ALICJA SIMONÓWNA

Zbliża się okres świąt Bożego Narodzenia, które jest dla narodów chrześcijańskich uroczystością religijną i ludową.

W Polsce Wilja, kolenda i pastorałki należą do obyczajów tradycyjnych i występują tak charakterystycznie, iż wydają się prawie jedyne w swoim rodzaju. W rzeczywistości jednak mamy w ciągu tych dni świątecznych wiele obyczajów wspólnych z innymi narodami. Zwyczaj np. śpiewania kolend przypomina francuską tradycję pieśni „Noëls" i angielską popularność „Carols". Ciekawe przytem jest pochodzenie nazwy „kolendy" polskiej od rzymskiego kalendarza (a właściwie od nazwy pierwszego dnia każdego miesiąca), zaś angielskiej „Carol" od wyrazu używanego w architekturze kościelnej. Nasza kolenda według znakomitego badacza Brücknera oznaczała pierwotnie poprostu życzenie noworoczne i tak ją rozumiano w wieku XVI, w poezji renesansowej Jana z Czarnolasu i w kolendzie ludowej Sowizdrzałów. Sczasem kolendy i pastorałki stały się wierną ilustracją nastroju świąt Bożego Narodzenia i odgrywają m. i. dużą rolę w obchodach z szopką.

Ażeby zrozumieć bliżej istotę muzyki tych cennych skarbów sztuki rodzinnej, trzeba pamiętać, że zwyczaj jasełek przejęty został z misterjów średniowiecznych i z rozmaitych scen okresu Nocy Wigilijnej tworzących dramatyczną całość. W jasełkach polskich zachowały się dawne piosenki i kantyczki, a więc przy przedstawianiu sceny Żłobka tło uroczystości Bożego Narodzenia ożywione jest wydatnie muzyką.

Coroczne uroczystości Bożego Narodzenia natchnęły wielu artystów do tworzenia dzieł na ten temat. W malarstwie popularne są zwłaszcza motywy Madonny, stajenki, hołdu pasterzy i trzech króli. Niektóre obrazy sławnych szkół dawniejszych albo współczesne „kolendy" naszej Stryjeńskiej uwidaczniają na tle powyższych tematów zupełnie indywidualne cechy narodowe i przepojone są charakterystyczną poezją swojską. We wszystkich wybitniejszych galerjach i muzeach oraz w księgozbiorach, przechowujących skarby dawnej sztuki ilustracyjnej w iluminowanych psałterzach, brewjarzach, mszałach i t. p., mamy sposobność zetknięcia się z tym tematem.



„Kącik" w środku pokoju — uzyskany przez odpowiednie ustawienie mebli (z pisma „Bauwelt").

W muzyce motywy liturgiczne związane z obchodem święta Bożego Narodzenia oraz kolendy ludowe, które nigdy nie wyszły z użycia, przeszły do muzyki artystycznej i przez dzieła wybitniejszych kompozytorów nabrały nowego blasku. Naogół muzyczna twórczość włoska i niemiecka z Corellim (koncert „per la notte di Natale"), z Schützem, Bachem (oratorjum „Boże Narodzenie"), Händlem (stosowne ustępy w oratorjum „Mesjasz") etc. płodniejsza jest w tym zakresie od francuskiej lub angielskiej.

Z dawnych kompozycyj polskich tego rodzaju wyróżniła się wokalno-instrumentalna pastorałka „Angelus ad Pastores" Gorczyckiego, jednego z czołowych mistrzów polskiej muzyki kościelnej, kierownika muzyki w Katedrze na Wawelu, którego 200-setną rocznicę śmierci obchodzimy w bieżącym roku. Pozatem na popularnych kolendach oparł muzykę do Credo świetny kompozytor Bartłomiej Pękiel († 1760), wicekapelmistrz dworskiej muzyki za Władysława IV. W nowszych czasach wyniósł na wyżyny sztuki muzycznej rodzimą kolendę „Lulajże Jezuniu" Chopin w scherzu h-moll. W początkach XX-go wieku Bożemu Narodzeniu poświęcił drugą część swego Tryptyku na fortepian ceniony kompozytor suity polskiej Franciszek Brzeziński. Z przyjemnością odnajdujemy w tym wdzięcznym utworze tematy kolendowe.

Nasze społeczestwo przywiązuje coraz większą wagę do muzycznych audycyj przedświątecznych, nacechowanych charakterem uroczystym. Audycje takie poza wartością artystyczną mają także znaczenie dlatego, że wnoszą do atmosfery szarej codzienności element zaświatowy. Szerszy ogół poprzestaje na tradycyjnych kolendach w formie najprostszej, natomiast sfery bardziej zainteresowane w muzyce chętnie zaznajamiają się z opracowaniami kolend w ujęciu współczesnych kompozytorów.

Jako przedstawienie widowiskowe i zbiór oryginalnych pieśni, kolend i kantyczek dawnych wy-

biła się w naszem życiu artystycznem niezmiernie ciekawa Pastorałka-misterjum w układzie Leona Schillera. Ujął on w artystyczne sceny teatralne cenny materjał ludowy. Muzykę dobrano z autentycznych rękopisów i innych dawnych źródeł, a jej opracowaniem zajął się młody znany kompozytor Jan Maklakiewicz. „Pastorałka" z powodzeniem przemawiała do widowni w teatrze im. Bogusławskiego w Warszawie i w innych teatrach w kraju. Czerpać z tej skarbnicy można teraz w kółkach amatorskich lub w gronie rodzinnem.

Repertuar wydawnictw kolend i pastorałek polskich wzbogaca się z każdym rokiem[1]). To też bywa on uwzględniany coraz szerzej w okresie świątecznym na estradzie lub w audycjach radjowych. Pewnego rodzaju przegląd tej muzyki dają programy naszych rozgłośni. W ramach koncertów ze studja warszawskiego poznaliśmy w ubiegłym sezonie „Pastorałki" Michała Kondrackiego, jedgo z najwybitniejszych muzyków z grupy kompozytorów polskich w Paryżu. Jest to utwór symfoniczny na temacie kolend w duchu stylizowanej ludowości.

Podniosły nastrój Bożego Narodzenia przeżywamy jednak najgłębiej, gdy sami bierzemy udział w śpiewaniu kolend. Kolendy najlepiej śpiewać w domu chórem, względnie na jeden lub dwa głosy z towarzyszeniem fortepianu. W kółkach rodzinnych dają się także tworzyć widowiska z fragmentów wdzięcznej Pastorałki Schillera. Gdy się dobierze kilka dobrych głosów mieszanych, niekoniecznie nawet idealnie wyszkolonych, można odśpiewać z prawdziwą przyjemnością piękne kolendy à cappella w układzie naszego ulubionego mistrza pieśni polskiej Stanisława Niewiadomskiego. Godne rozpowszechnienia są również kolendy z „Lirnika" Maszyńskiego; w łatwym układzie wyszły w druku w tej formie kolendy Wiechowicza, Nowowiejskiego, „Nieznane kolendy i pastorałki" Stoińskiego, zeszyty Ad. Rzepki — wszystkie bezwzględnie bardzo wskazane jako materjał dla domu, dla stowarzyszeń i dla kółek muzycznych.

W ostatnich czasach zasłynęły „Kolendy" w interesującym układzie Jana Maklakiewicza, kierownika chóru przy kościele Św. Krzyża w Warszawie, wydane obecnie drukiem; pozatem posiadamy je w wykonaniu sprężystego chóru świętokrzyskiego z wybitnymi solistami i tow. organów w specjalnej kolekcji płyt firmy „Odeon". W tej interpretacji zdobyły one uznanie w samym Watykanie. 10 kolend polskich na 3 i 4-ro głosowy chór szkolny wydało Tow. Wydawn. Muzyki polskiej w układzie Br. Rutkowskiego. Godne jak najszerszego zastosowania w polskich domach są wreszcie kolendy Moniuszki (z VII Śpiewnika domowego), Noskowskiego i Niewiadomskiego na 1 lub 2 głosy z tow. fortepianu (lub organów).

Kolendy polskie pielęgnować powinien każdy dom w kraju i na emigracji, gdziekolwiek w noc Wigilijną rozbrzmiewa i dźwięczy przez cały okres świąteczny duch natchnionego hymnu „Gloria in excelsis Deo!".

---

[1]) Patrz katalogi składów nut w Warszawie: Grąbczewskiego, ul. Krakowskie Przedm., Idzikowskiego, Marszałkowska 119, Gebethnera i Wolffa, Arcta i innych oraz G. Seyfartha we Lwowie, Św. Wojciecha w Poznaniu.

Kącik pani domu

Halina Mamelokowa

W dawnym „pokoju pani" najważniejszym meblem była toaleta, zwana po polsku „gotowalnią". Większe lub mniejsze lustro, komoda z szufladami lub specjalny stolik czy szafka z przyborami toaletowemi — to miejsce, przy którem pani, jak można było przypuszczać, spędzała większą część dnia. Takie mogły być pozory, bo naprawdę to i dawniejsze panie poza kunsztowną fryzurą miały na głowie mnóstwo spraw zawiłych, kłopotów i ciężkich obowiązków. Dziś nikt już nie wątpi, że ubieranie się, czesanie, manicure i maquillage nie są jedynem zajęciem współczesnej kobiety. Ale pozory w dalszym ciągu przemawiają przeciw nam: w pokoju pani czy też w pokoju sypialnym jak dawniej tak i teraz królują szafy, lustro i toaleta, to też w każdem mieszkaniu wiemy napewno i bezbłędnie, że pani tego domu ubiera się, czesze i pudruje. Nie możemy się jednak zupełnie zorjentować, czy i gdzie ta sama pani wykonywa swe liczne inne czynności. W którem naprzykład miejscu swego domu zasiada do pisania listów i rachunków? Gdzie przechowuje dokumenty i kwity, klucze do licznych schowków i pieniądze, przeznaczone na wydatki domowe? Gdzie wypoczywa? Gdzie szyje? Wreszcie — gdzie czyta? Bo przecież chyba czyta?

Różnie wyglądają „pokoje pani", projektowane przez panów architektów i przez wytwórnie mebli, ale pod jednym względem są do siebie bliźniaczo podobne: jest w nich miejsce na wszystko, prócz pracy. Łóżko, otomana, szafa, zwierciadło, niskie foteliki i jeszcze niższe stoliczki, czasem (rzadko!) maleńka półeczka na książki lub niewielki sekretarzyk.



Arch. Jan Ogórkiewicz. Biurko pani domu (z pisma „Wnętrze" Nr. 1/31).

Ale że coraz mniej pań, w coraz szczuplejszych miejskich mieszkaniach, urządza pokój wyłącznie dla siebie, więc te oderwane od życia projekty możemy oglądać na łamach pism ilustrowanych — bez chęci ich realizowania — i za szybą wystawową wielkich magazynów — pozostawiając je tam bez żalu.

Ale spróbujmy urządzić same w własnem mieszkaniu — jeżeli nie cały pokój, to w każdym razie część pokoju — przystosowaną do własnych potrzeb, zamiłowań, do własnego trybu życia.



Biurko i półka na książki z wysuwanemi blatami. Nowoczesna lampa, której wysokość i pochylenie można dowolnie zmieniać.
(„Art Ménager", IX. 1934)



Miejsce do pracy pod oknem, okno z lewej strony. (z pisma „Bauwelt").

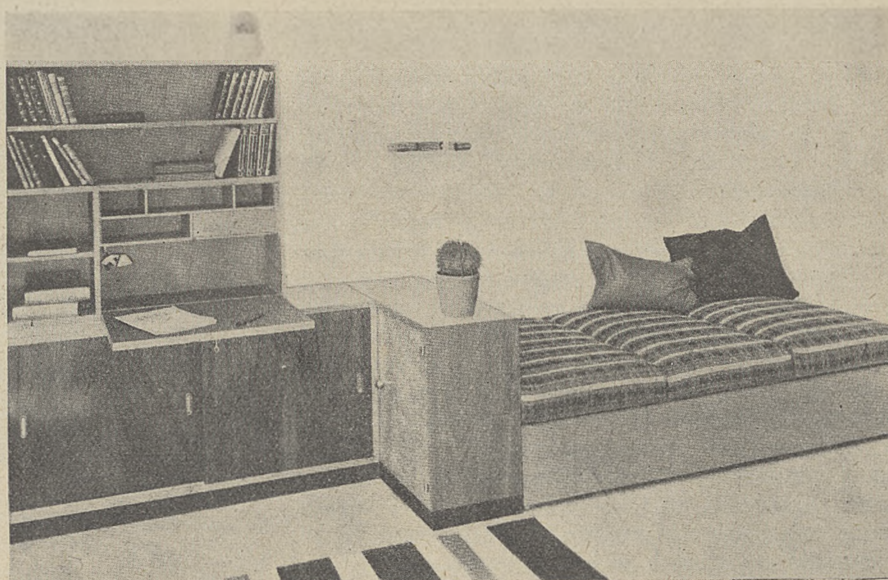
W trybie życia pani domu mieści się przedewszystkiem jej praca kierownicza. Kierowanie zespołem ludzkim, złożonym z członków i współpracowników rodziny, a także kierowanie mnóstwem czynności, związanych z codziennem życiem tego zespołu — to praca w pełnem znaczeniu tego wyrazu — umysłowa. Aby pracę tę wykonać dobrze i celowo, trzeba mieć możność skupienia się, zastanowienia i rozważenia różnych danych; trzeba także mieć pod ręką te różne „dane", ułożone w sposób jasny i przejrzysty; trzeba korzystać z „fachowej rady" t. zn. mieć dobór książek i pism, omawiających różne związane z pracą domową zagadnienia — i takich, w których znajdzie się odpowiedź na znane dziecięce „100 tysięcy poco i miljon dlaczego?"; trzeba również niejedno napisać, niejedno zanotować.

Wypływa z tego jasny wniosek: niezbędne sprzęty w pokoju pani domu, czy też w „kąciku pani domu", to biurko i bibljoteka. Zamiast biurka możemy wziąć zwykły stół, byle z szufladami, zamiast bibljoteki — stojącą lub wiszącą półkę. Możemy także oba te meble połączyć w jeden: nowoczesne biurka często zaopatrzone są w półki, na których doskonale mieszczą się książki i gazety; a staroświeckie sekretarzyki oprócz półek mają głębokie szuflady, nadające się na pomieszczenie w nich pudeł kartoteki, w których przechowujemy wszelkie zapiski i notatki.

Miejsce, w którem meble te umieścimy, musi być dobrze oświetlone, a więc jak najbliżej okna; naogół miejsce przy oknie jest mało w naszych wnętrzach wyzyskane, choć zasługuje na to zarówno ze względów praktycznych jak i dekoracyjnych. A że światło w tem miejscu potrzebne nam będzie nietylko w ciągu dnia, ale i wieczorem, więc nie zapominajmy o umieszczeniu na biurku lampy stojącej, a w murze obok biurka — kontaktu elektrycznego. Kontakt przyda się także do włączenia aparatu radjowego, a radjo w bliskiem sąsiedztwie biurka — to możność notowania ciekawych wykładów (i przepisów gospodarskich), to również — potrzebna czasem możność zwabienia do „kącika" rozproszonych domowników...

Jeśli tak — to w najbliższem sąsiedztwie biurka-bibljoteki ustawimy wygodną kanapę, tapczan lub fotele: kącik pani domu staje się centralnym punktem tego domu. Oczywiście w chwili, gdy głośnik radjowy rozbrzmiewa muzyką, a dzieci, rozbawione „audycją dla najmłodszych", udają ryk lwa lub gdakanie kury, nie możemy

Biurko-bibljoteka, mała szafka i tapczan tworzą zamkniętą całość. Praktyczne ustawienie szafki u wezgłowia tapczanu. (z pisma „Bauwelt").



wymagać od pani domu, aby w swym racjonalnie urządzonym „kąciku“ uprawiała pracę umysłową. Ale jedna z szuflad stolika może zawierać wszystkie przybory potrzebne do szycia, albo — jeszcze lepiej: tuż obok stać może koszyczek lub stolik do robót, lekki, łatwy do przesuwania i zaopatrzony w szufladę lub przegrodę na drobne sztuki odzieży, wymagające reperacji (nieszczęsne skarpetki i pończochy!).

Pamiętajmy o tem, że miejsce, w którem spędzamy wiele godzin życia, wymaga specjalnie starannego obmyślenia takich szczegółów, jak wazon albo doniczka z kwiatami lub zielenią, ładna fotografja (jedna) kogoś bardzo miłego lub bardzo drogiego, jakiś przedmiot o wartości artystycznej lub pamiątkowej. Bądźmy skąpe w rozmieszczaniu tych rzeczy: jeśli mamy ich dużo i trudno nam rozstać się z niemi, możemy od czasu do czasu zmienić „dekorację“: chowając jedne przedmioty, wyjąć jednocześnie inne.

Teraz już wiemy, gdzie pani domu pracuje, gdzie najczęściej przebywa; jesteśmy pewni, że jej praca otrzymała pewien stały punkt oparcia, którego przedtem nie miała, a cały dom zyskuje miejsce, z którego promieniują: spokój i duchowe ciepło.

W co, kiedy i jak się ubierzemy?

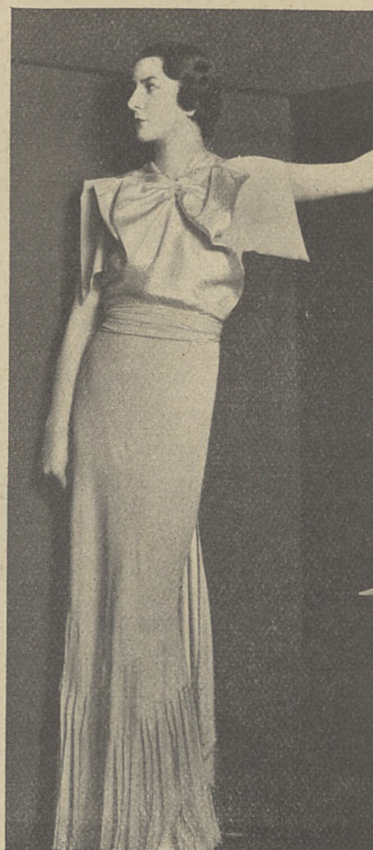
WELL

Nie pamiętam, czy już kiedy podawałam na łamach PANI DOMU obowiązującą (mojem zdaniem) kobiety średnio zamożne zasadę, że powinny się liczyć z modą jedynie w granicach swego budżetu i potrzeb towarzyskich, niewolę u tej świetnej tyranki zostawiając gwiazdom filmowym, miljarderkom amerykańskim i t. p.

Jeżeli nie mówiłam — to jak wyżej. Jeżeli tak — to przepraszam, że nudzę, ale to hasło rozsądne i zdrowe przypomnieć nie zawadzi.

Po ogólnikowym wstępie przechodzimy do omówienia „ostatnich“ nowości świata Mody. Na szczęście wiele z tych najostatniejszych nie różni się zbytnio od swych siostrzyc z ubiegłego sezonu: to bardzo ułatwi nam życie. Np. kolor czarny. Był modny, jest modny i modny będzie. A wszystkie wiemy, jakim cennym przyjacielem średniozamożnej kobiety bywa „jedyna“ czarna suknia. Taka, co to i na wizytę popołudniową, i na wieczornego brydża, i do teatru, i na skromny dancing.

Moda obecna, jak gdyby licząc się z ogólnem obniżeniem stopy życia, przechyla się uprzejmie do udogodnień, które doniedawna miała w pogardzie. Więc np. matowa suknia ma długie czarne rękawy, które na żądanie odwinięte ujawniają lśniący błękit jedwabnej podszewki, a przypięte do ramion tworzą coś nakształt motylich skrzydeł. Rozchylone i zmyślnie związane draperje kołnierza odsłaniają szyję i oto z popołudniowej sukni zapiętej mamy — dekoltowaną wieczorową, a w dodatku miły figiel do zaimprowizowania na takiem perfidnem przyjęciu, które miało być „skromną herbatką familijną“, a okazało się rautem na kilkadziesiąt osób.



Srebrno-niebieska suknia z matowego jedwabiu, przód stanika ze srebrnej lamy.

Uwzględniając zrozumiałe w dobie kryzysu odmiany bez wielkiego nakładu kosztów, obecna moda tworzy mnóstwo najrozmaitszych typów kołnierzy i kołnierzyków oraz dobranych do nich mankietów. Plastron i wysokie muszkieterskie mankiety z białych cekinów odmienią do niepoznania suknię, którą wczoraj oglądaliśmy ozdobioną puszystością organdynowej krezy, a jutro ujrzymy ciemną aż pod szyję, dyskretnie rozświetloną błyskiem klipsa.

Nawet długość sukien daje się dowolnie regulować zapomocą wąskich spódniczek noszonych pod tuniki. Ta sama tunika z crêpe satin włożona na wełnianą spódniczkę od spacerowego kostjumu — tworzy suknię dzienną. Na obcisłem, rozciętem w obawie pęknięcia, jedwabnem fourreau do ziemi — toaleta wieczorowa.

Pomysłowość praktycznej pani domu ma w tym sezonie pole do popisu niemal nieograniczone. A raczej ograniczone jedynie dobrym smakiem i zdrowym rozsądkiem. W tych granicach wszelkie możliwe zestawienia i kombinacje są dozwolone.

Wszystko powyższe dotyczy raczej popołudnia i wieczoru. Suknia do pracy musi być z konieczności spokojna i jednolita (jakkolwiek tuniki modne są o każdej porze dnia). Jeżeli nie chcemy rujnować się na specjalną suknię biurową, możemy nosić przed południem krótką spódniczkę po nieboszczyku żakiecie i wełniany sweterek czy pull'over w miłym kolorze. Ale nigdy, przenigdy — jedwabie, koronki i gazy — zwiędłe karnawałowe wspaniałości, udające że przeszły kurs przysposobienia biurowego.



Bluzka wykonana na drutach zwykłym ściegiem, pasek szydełkiem. Połączenie kolorów dowolne, kontrast powinien być jednak znaczny.

Przedstawiony na ilustracji rodzaj uczesania jest obecnie bardzo modny. Utrzymanie w porządku takiej fryzury jest łatwe tylko wtedy, gdy włosy mają skłonność do falowania lub gdy zastosowano t. zw. trwałą ondulację.

Jeżeli sprawimy sobie (bardzo zresztą radzę) solidną suknię na użytek domowo-biurowo-spacerowo-podróżny, niech będzie z jednej z tych przerabianych modnych wełen, szorstkich na oko, a miękkich i puszystych w dotknięciu (są prześliczne krajowe!). Krój jak najprostszy, może być tunika, owszem, ale prosta, równa, mało co szersza u dołu, zapięta na rząd guzików z przodu, z boku lub z tyłu.

Modne są wysokie, wojskowe kołnierze. Tylko nielicznym jednak osobom jest w nich do twarzy. Pewniejsze jest wycięcie (bardzo modne-skośne) i klips, tylko, oczywiście, o tej porze nie brylantowy. Można mieć ładne i niedrogie klipsy z drzewa, gładkiego metalu i szkła. Z kolorem też nie przesadzajmy. Modny jest np. zielony. Ale po tygodniu może nas za ten kolor znienawidzieć całe otoczenie. Bezpieczniej jest ubierać się na codzień bronzowo, granatowo lub szaro. Zamiłowaniu do barw żywych można czynić zadość zapomocą kolorowych szalików lub zmienianych garniturów kołnierzy i mankietów.

Ładna, modnie uszyta wełniana sukienka przedpołudniowa może nam, zwłaszcza w okresie swej pierwszej młodości, okazywać przysługi popołudniowe, na mniej ceremonjalne wizyty, posiedzenia, pogawędki kawiarniane i t. p. W żadnym jednak wypadku nie nośmy jej na zebraniach wieczornych. Lepiej włożyć na proszony wieczór sfatygowaną cokolwiek zeszło, a nawet zaprzeszłoroczną suknię wieczorową, niż nowiuteńką, prosto z igły spacerowo-biurową. To jest shocking: to tak, jak białe spodnie tenisowe do smokinga.

I proszę mi nie mówić, że ponieważ modne jedwabie naśladują wełny, a wełny — jedwabie,

więc... Tu chodzi nie o materjał, lecz o krój, o typ sukni. Linja, dekolt, długość — wszystko jest inne na wieczór, a inne na dzień. Granica między przedpołudniem a wieczorem nie da się zatrzeć, choć sezonowa moda faworyzuje wybitnie suknie wieczorowe z rękawami, wielce w naszym klimacie pożądane.

Tyle o sukniach. A okrycia?

Skromne w linji, dyskretnie wypracowane w szczegółach. Wąskie w dole, lekko wcięte w pasie, ze sztucznie poszerzonemi ramionami — koniec. Kołnierze futrzane nader urozmaicone w kroju, szale, krawaty — wszystko modne. Najpraktyczniejsze są okrycia pozbawione kołnierzy. Do tych nosi się najrozmaitsze przybrania futrzane, które po zdjęciu okrycia mogą nadal stanowić ozdobę sukni.

Modne kapelusze bywają duże i małe, wysokie i niskie, filcowe, pilśniowe i aksamitne. Zawsze odsłaniają kark i uczesanie z tyłu, a ocieniają prawe oko. Najmodniejsze i najrozsądniejsze są kapelusze czarne, bo pasują do wszystkiego.

Ciągle jeszcze modne są rękawiczki ze sztylpami, pończochy matowe w odcieniach dymionych. Obuwie na niskich obcasach i słupkach — przed południem. Na użytek strojny — obcas szczudełkowy, węże, jaszczurki i czarne renifery. Te ostatnie najgodniejsze polecenia jako mające najszerszy zakres zastosowań.

Święta Łucja w krajach skandynawskich

W krajach skandynawskich zachowały się po dziś dzień różne średniowieczne obyczaje. Jednym z nich jest obchód św. Łucji, przypadający na 13-ego grudnia. Choć Szwecja jest krajem protestanckim, jednak tradycja tego święta jest ogólna i dotychczas zachowana przez wszystkie warstwy, bez względu na wyznanie.

Rozmaite baśni krążą o tej świętej dziewicy, która w trzecim roku po Chrystusie za rządów Dioklecjana poniosła śmierć męczeńską w Syrakuzie. Zaprzedana przez matkę do domu rozpusty schroniła się przed czekającą ją hańbą; a gdy żadna siła ludzka nie mogła jej zmusić do opuszczenia schronienia, została oblana smołą i podpalona. Lecz ogień nie chciał tknąć jej szaty, więc ją mieczem przeszyto.

W Sycylji zachowała się legenda, że gdy po męczeństwie św. Łucji wybuchł straszny głód w Syrakuzie, pewnego dnia przypłynął nieznany okręt pełen zboża i zniknął po wyładowaniu go na brzegu. Miasto zostało uratowane, a mieszkańcy w Syrakuzie przypisują świętej to cudowne ocalenie.

Najwidoczniej ta wersja przywędrowała aż do Szwecji, bo w Värmlandji, prowincji, która przechowała najwięcej własnych tradycji, opowiadają podobną legendę: podczas wielkiego głodu, kiedy ludzie umierali jak muchy z braku pożywienia, widziano świetlaną postać Łucji, która, płynąc dużą łodzią po jeziorze Väner, wyładowywała na każdej przystani ogromne zapasy jadła i napoju.

Natomiast na dalekiej północy, w Norlandji, w kraju wiecznej nocy, w atmosferze sprzyjającej lubowaniu się w grozie i ostrych kontrastach, Łucja jest uważana za wielką grzesznicę. Jej przewrotność sięga szczytu, gdy — według opowieści — wypiera się swych nieprawych dzieci dopytującemu się o nie Zbawicielowi. Przeklęta — za karę tułać się musi po wieki w ciemnościach. Zapewne wskutek tego podania Łucją, wybieraną corocznie do pochodu, bywa źle prowadząca się dziewczyna. W tej prowincji tłumaczą też, że imię Łucji pochodzi od Lucyfera.

Z tego dwojakiego tłumaczenia sobie charakteru Łucji obchód jej imienia łączy czczenie jej dobroci i zażegnywanie zła, które przeklęta, tułająca się Łucja może ludziom wyrządzić. Tak w Szwecji jak i w Norwegji święto Łucji obchodzi się 13-go grudnia. Wedle pierwotnej rachuby czasu noc z dwunastego na trzynasty grudnia była najdłuższą w roku. Była to zarazem noc pełna przygód, podczas której wszystkie złe duchy i nieczyste siły z Lucyferem na czele wychodziły korowodem z czeluści podziemnych. Działy się wtedy rzeczy niepojęte i straszne: młyny stawały, wino przemieniało się w wodę, bydło traciło rogi, piwo przestawało się warzyć, bielizna susząca się na podwórzach rozpadała się w strzępy, a wszelka robota szła tego dnia na marne; ale najokropniejsze było to, że dzieci zostały porywane i żywcem pożerane.

Te średniowieczne przesądy powoli ginęły; ale tradycja obchodu Łucji zachowała się z małemi odmianami



domu, ubrana w bieli, z rozpuszczonemi włosami i wieńcem, w którym żarzą się świece, przynosi o brzasku domownikom do łóżka przysmaki pięknie ułożone na tacy. Wybrana na ten dzień panienka otrzymuje imię Łucji i uczestniczy w pochodzie, otoczona druhnami i paziami jak prawdziwa panna młoda.

Ponieważ imię Łucji (lux — lucis) oznacza światło, więc dziewica wybrana na Łucję jest przeważnie jasną blondynką, a żarzące się wjej wieńcu świece mają być symbolem aureoli świętych. Przez cały dzień powinna odgrywać rolę świetlanej postaci, którą wyobraża, podczas gdy



nieomal w całej Skandynawji. Mimo nowego gregorjańskiego kalendarza wśród ludu pozostało mniemanie, że noc z 12-ego na 13-y grudnia to najdłuższa noc w roku i że trzeba się do niej odpowiednio przysposobić. Wszystkie zwierzęta domowe dostają zwieczora więcej paszy i lepszą, specjalnie w żniwa przygotowaną; drzwi obór i chlewów są szczelnie pozamykane, ażeby złe duchy nie miały do nich wstępu.

Podobnie jak w najkrótszą noc w roku, na Świętego Jana, dziewczęta wróżą sobie mężów.

Jak zwyczaj każe, w dniu św. Łucji próbuje się wszystkie przysmaki, przygotowane na Wilję. Dzień św. Łucii jest wstępem do świąt Bożego Narodzenia. Tego dnia wieśniacy wstają już przed trzecią rano, aby spożyć śniadanie, po którem następuje drugie, trzecie, i t. d.; dochodzą one nieraz do liczby siedmiu, a są niebylejakie, gdyż złożone z najrozmaitszych gatunków wędlin, szynek, boczku, stokfisza w specjalny sposób latem suszonego, a potem wymoczonego i ugotowanego. Przy śniadaniu trzeba też spróbować warzonego na święta piwa, glögu, często wódki; ostatnio zaś nawet pija się kawę. Nie można zapominać też o chlebie, który na ten dzień wypieka się specjalnie w tradycyjne formy i desenie, przypominające nasze kołacze (ilustracja pod artykułem).

W wielu miejscowościach zachował się zwyczaj, że sami gospodarze, wstawszy w nocy, nakrywają pięknie do stołu i usługują dzieciom i służbie. W innych okolicach, szczególnie po miastach, jedna ze służących lub córka

orszak towarzyszących jej dziewcząt w bieli jest symbolem aniołów, otaczających świętą męczennicę.

Oryginalne jest zestawienie naiwnych pojęć religijnych z nowoczesnym sposobem obchodzenia św. Łucji w Sztokholmie, gdzie co roku odbywa się wspaniały pochód wybranej przez głosowanie Łucji oraz jej orszaku, który przy muzyce i licznych pochodniach przesuwa się majestatycznie przez ulice miasta. Obchód kończy się hucznym balem.

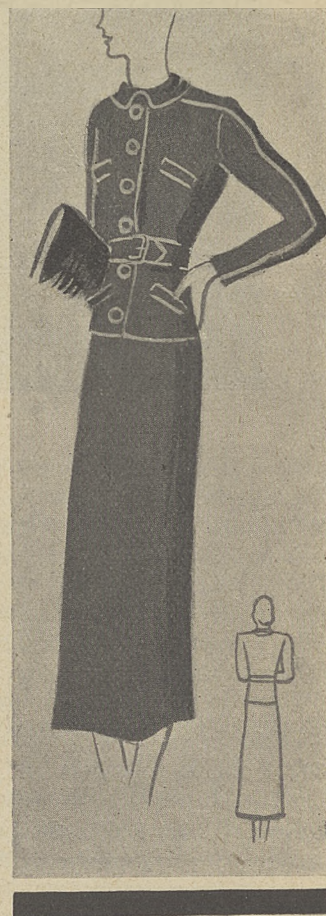
Ta Łucja nie ma nic wspólnego ze świętą z Syrakuzy, niemniej jednak jest echem dawnych tradycyj, co ma swój duży i nieprzeparty urok.

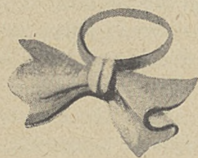
z Lasockich Marya Ramstedt.

MODELE PRAKTYCZNYCH SUKIEN











Suknia domowa z ciemnozielonej wełny. W staniku kieszonki. Kołnierzyk z białego plisowanego jedwabiu, pasek stebnowany.

Popołudniowa suknia z czarnego velouru. Tunika zapięta ztyłu na zielone guziki, przy mankietach i w dole podbita zielonym jedwabiem; kwiat zielony.

Deux-pièces z wełny brunatnej (jersey) z szerokim paskiem i czterema kieszonkami.

Suknia popołudniowa: czarna spódniczka z crèpe satin, niebieska bluzka koronkowa. Spódniczka w dole rozcięta.

Palmy i kaktusy

Palma — uważana niesłusznie za roślinę wymagającą jakichś specjalnych względów hodowlanych, jest rośliną pokojową trochę może kapryśniejszą niż inne, jednakże dostępną dla każdego amatora, który posiada w swojej naturze systematyczność. Ta systematyczność jest właśnie nieodzownym warunkiem przy pielęgnowaniu palm dla ich pomyślnej wegetacji; nasze palmy pokojowe wymagają przedewszystkiem utrzymywania w nienagannej czystości i stałego, obfitego zraszania.

Stanowisko dla palm wybieramy zaciszne. Nie znoszą przeciągów, przed któremi trzeba je chronić zarówno w czasie wietrzenia pokoi mieszkalnych, jak i w lecie, gdy je wystawiamy na otwarte powietrze.

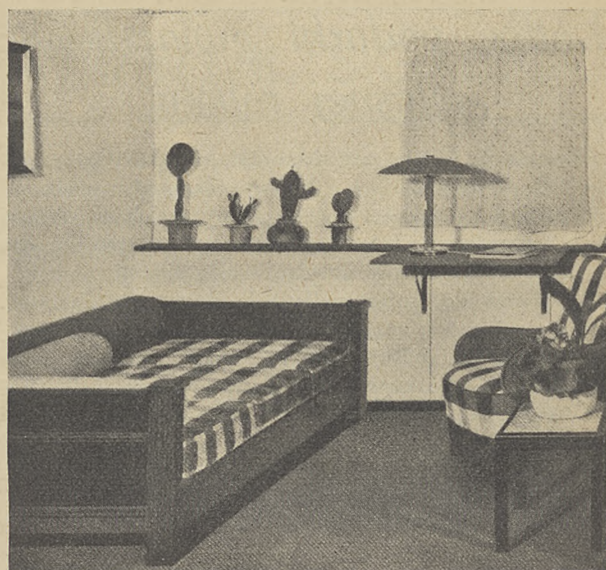
Promienie słoneczne padające bezpośrednio na liście palm są również szkodliwe. Jeżeli zatem ustawiamy palmę niedaleko słonecznego okna, musimy dbać o to, aby cieniować szyby okienne w czasie ostrej operacji słonecznej.

Cieniowaniem nie nazywamy tutaj odcinania dopływu światła, a jedynie złagodzenie operacji słonecznej przez zawieszenie szyb białą bibułką, albo zasłonką z cienkiej białej tkaniny.

Palmy wymagają dużo wilgoci. Raz zasuszone chorują uporczywie, a nawet giną. To też polewanie musi być unormowane tak, aby ziemi nie groziło zakwaszenie z powodu nadmiaru wilgoci, ani też wyschnięcie ponad normę.

Palmy pielęgnowane prawidłowo odznaczają się szybkim i bujnym wzrostem. Łącznie z tem wymagają zasilania, a najwdzięczniej reagują na krowieniec, który dajemy im pod dwoma postaciami: płynną, lub stałą. *Stałym* krowieńcem zasilamy zwykle palmy wegetujące w czasie letnich miesięcy na otwartem powietrzu, licząc się z niemiłym odorem jaki mógłby dokuczać w pokoju mieszkalnym.

Ten sposób zasilania stosujemy przez ułożenie, w równych odstępach, na powierzchni ziemi, bryłek obornika. Stosując zasilanie nawozem *płynnym*, przyrządzamy go, kładąc w naczynie oczyszczony ze słomy obornik, zalewając go niewielką ilością wody i pozostawiając w tym stanie na przeciąg kilku dni. Po upływie tego czasu należy rozcieńczyć ten skoncentrowany wyciąg, dodając do niego 80% wody. Polewać raz na tydzień.



Dobrze wyzyskane miejsce pod oknem. Półka, która służy jednocześnie jako pulpit do pisania (z pisma „Bauwelt").

Zasilanie stosujemy w okresie wzmożonej wegetacji, to znaczy od wiosny do jesieni.

Palma wymaga w ciągu całego roku obfitego codziennego zraszania wodą o temperaturze o parę stopni wyższej od temperatury pokojowej i utrzymywania liści we wzorowej czystości. Jedno i drugie jest gwarancją zarówno zdrowej wegetacji, jak i ustrzeżenia rośliny przed pasożytami.

Kaktusy. Okres zimowy jest dla kaktusów okresem wypoczynkowym, okresem zbierania sił do bujnej wiosennej i letniej wegetacji oraz kwitnienia. Kaktus wymaga specjalnej ziemi: lekkiej, a jednak pożywnej. Lubi mieszaninę, złożoną z ziemi kompostowo-darniowej, lub liściowo-darniowej (zależnie od odmiany) i zawsze z domieszką grubo-ziarnistego piasku i niewielkiej dawki wapna lasowanego.

Kaktusy, które odznaczają się słabym przyrostem korzeni, wymagają niewielkich doniczek i niezbyt częstego przesadzania. Wilgotność ziemi umiarkowana, w zimie dawka wody wybitnie zmniejszona. Muszą mieć miejsce stałe, dobrze oświetlone, słoneczne i spokojne. Ciągłe poruszanie, przestawianie i przenoszenie powodują słaby rozwój i trudne kwitnienie.

Wyniesione w ciągu lata na balkon, lub do ogródka czują się najlepiej, jeżeli ich zupełnie nie poruszamy, a nawet nie obracamy doniczek.

Przesadzać co dwa do trzech lat, polewać nawet w lecie umiarkowanie. Nadmiar wody powoduje łatwe gnicie korzeni. Przy przesadzaniu wytrząsnąć z pomiędzy korzeni starą ziemię. Na dno doniczki dawać zawsze dren z gruboziarnistego piasku, tłuczonych skorup i węgla drzewnego.

W ciągu zimy najlepiej jest trzymać kaktusy na rozszerzonych parapetach okiennych lub przytwierdzonych na stałe do bocznych ścian przyokiennych. Dużo światła, dużo słońca, umiarkowana ilość wody, spokój i świeże powietrze — oto warunki pomyślnej wegetacji kaktusów.

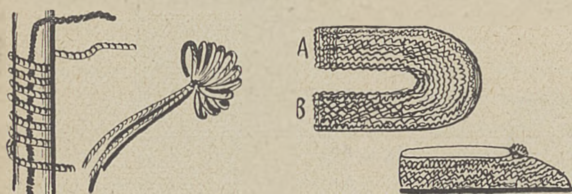
Wanda Dobrzańska.

Łatwe podarki gwiazdkowe własnej roboty.

Zbliżają się święta, a z niemi staje się aktualna sprawa gwiazdkowych podarków. Jeśli rozporządzamy dużą sumą pieniędzy, piękne i bogate sklepy zaspokoją najbardziej wybrednych. Jeżeli jednak budżet nie pozwala nam na to, spróbujmy poradzić sobie w inny sposób.

Zajrzyjmy do szaf i szuflad, do domowego „lamusa", gdzie z pewnością znajdą się kłębki różnokolorowej wełny, pozostałości od swetrów i czapeczek, resztki sukna i jedwabiu, stare kapelusze, paciorki, wstążeczki — bogaty materjał, z którego zręczne paluszki mogą stworzyć cuda.

Zaczniemy od *wełny* — bo i czegóż z niej nie można zrobić; Szydełkową poduszkę (są bardzo modne z różnobarwnych prostokątów). Komplet sportowy: czapkę, szalik, rękawice i skarpetki z kolorowemi mankietami, na które możemy zużyć wszystkie resztki różnobarwnej wełny.



Świetnym upominkiem są ranne pantofle. Robimy je z grubej wełny szydełkiem według podanego rysunku: w przedniej, zaokrąglonej części dodajemy 2 — 4 rzędy, żeby pantofle nie były zbyt płytkie, następnie łączymy z sobą boki A i B i przyszywamy lub łączymy szydełkiem wierzch z filcową, grubą podeszwą, na którą zużyjemy stary kapelusz. Pantofle takie w żywym kolorze, ozdobione pomponem lub kwiatkiem, wyglądają bardzo ładnie, są wygodne i ciepłe.

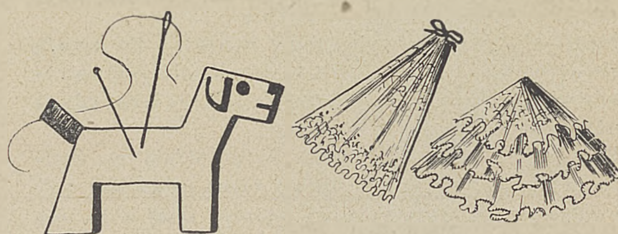
Kwiaty włóczkowe najłatwiej zrobić na ołówku: wzdłuż ołówka przeciągamy np. zieloną nitkę, następnie owijamy ołówek różową, ściągamy wszystko razem, zawiązujemy zieloną nitkę i kwiatek gotów. Z kilkunastu kwiatków robimy bukiecik, który ślicznie ozdobi liseuse'ę.

Z wełny jeszcze możemy zrobić modny naszyjnik: pleciemy z trzech pasm warkocz, zakańczamy go z jednego końca pętelką, z drugiego — guziczkiem. Do bronzowej sukni odpowiednie będą następujące połączenia kolorów: ponsowy z beige, niebieski z białym, żółty z białym i czarnym i t. p.

Z *sukna* zrobimy poduszkę prostokątną lub wałek w ten sposób, że pozszywamy ładnie dobrane kawałki lub ozdobimy aplikacją na jednobarwnym tle. Części poduszki można zahaftować bardzo grubą wełną.

Małe kawałki sukna są świetnym materjałem na zwierzątka-zabawki, które dla dorosłych dzieci" mogą służyć jako poduszki do szpilek. Zaszywamy je z dwóch jednakowo skrajayach części sukna i wypychamy. Z resztek materjału od płaszcza możemy zrobić zapiętą błyskawicznym spinaczem torebkę, która jednocześnie zastąpi mufkę. Torebki takie są modne i praktyczne.

Z kawałka *płótna* — wykonamy saszetkę do chusteczek, ozdobioną dużym, wyhaftowanym włóczką monogramem. Ten modnie wykonany drobiazg będzie praktycznym podarunkiem dla pana.

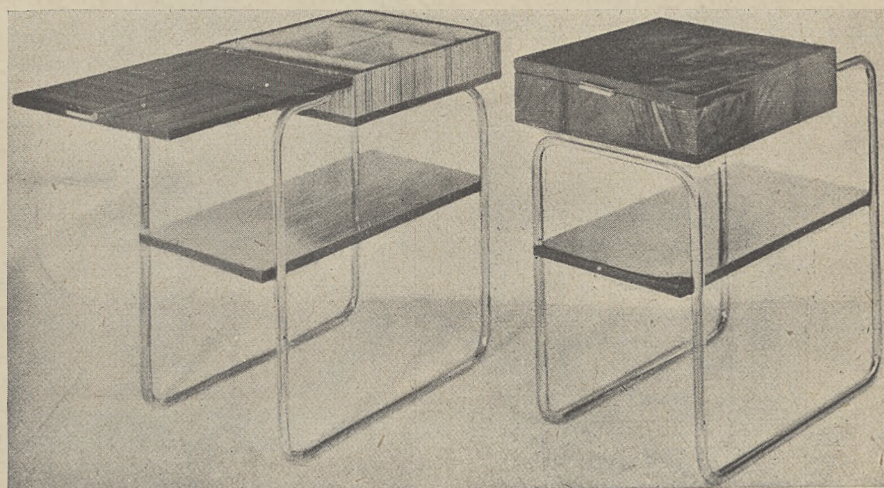


Z pewnością wśród gałganków znajdą się i *koronki*, tak dziś modne; starannie uprane i usztywnione żelatyną mogą posłużyć jako materjał na śliczny żabot. Na rysunku mamy dwa żaboty, rozmaicie upięte, a jeden z nich zakończony kokardką z czarnego aksamitu.

Na zakończenie podam jeszcze pomysł efektownego i niedrogiego podarunku, łatwego w wykonaniu. Jest to pudełko do robót z *celofanu:* prostokąty, których brzegi uprzednio podziurkujemy dziurkaczem, łączymy wąską wstążeczką, którą również wykańczamy wieko.

W ten sam sposób z celofanu można zrobić abażur na lampę (szkielet z drutu kupujemy). Robiąc abażur, trzeba tak obmyślić jego kształt i kolor, aby nietylko pasował do lampy lecz aby harmonizował z urządzeniem pokoju osoby, dla której ten podarek jest przeznaczony. Zręczne i uzdolnione w tym kierunku panie mogą spróbować zrobić abażur z jedwabiu, któremu moda powoli przywraca prawa, a który jest niezastąpiony jako dekoracja np. pokoju sypialnego.

W. Z.



Proj. Leon Dębnicki (W-wa). — Stoliczek do robót, palenia i drobiazgów w orzechu lub innem drzewie politur. na nóżkach z rur stalowych niklowanych. (z pisma „Wnętrze" Nr. 2).

MAK

Mak, który w wielu miejscowościach Polski jest jedynym dodatkiem do pieczywa, zastępując zbyt drogie dla mniej zamożnej ludności migdały i orzechy, w czasie świąt Bożego Narodzenia, a w szczególności w dzień Wilji, staję się niezbędnym artykułem, bez którego nie dadzą się wykonać tradycyjne dania.

Makiem krasi biedny chłop kresowy swoją ziemniaczaną „tołkanicę" i makiem posypuje żydówka w małem miasteczku szabasową chałę. Nie dowodzi to wcale, aby mak był artykułem drugorzędnym, niegodnym użycia w wykwintniejszej kuchni.

Przedewszystkiem mamy wyborne nadziewane makiem strucle, przyczem przez dodatek migdałów słodkich i gorzkich oraz rodzenków, cykaty i skórki pomarańczowej lub cytrynowej, osiągamy wielką ich rozmaitość, a już strucle nadziewane białym makiem z dodatkiem gorzkich migdałów — wcale od czysto-migdałowych odróżnić się nie dadzą. Należy tylko pamiętać, że, aby mak z ciasta przy pieczeniu nie wypływał, dodaje się do makowej masy surowych białek, o czem większość książek kucharskich zamilcza.

W skład każdej Wilji, od najskromniejszych do najwykwintniejszych, wchodzi potrawa z makiem. Czy to są skromne kluski krajane, czy postne łamańce, czy kruche ciastka, czy maślane okrągłe śliżyki, zawsze otaczają one tarty mak, lepiej lub gorzej przyrządzony.

Wykwitnym deserem wigilijnym jest krem makowy, na który używa się tylko białego maku, gdyż z szarego mimo dobrego smaku legumina ta wygląda nieapetycznie.

W wszystkich domach na kresach wschodnich do kisielków, kutji i innych tradycyjnych dań wigilijnych zamiast mleka migdałowego podaje się mleko makowe. Z dodatkiem gorzkich migdałów w zupełności zastępuje to ostatnie, a i przyrządza się tak samo jak mleko migdałowe, tłukąc, wyciskając, słodząc i t. d. Na mleko używa się zwykłego maku szarego czy niebieskiego, co na kolor mleka nie ma wpływu.

Na Wołyniu i w Małopolsce Wsch., gdzie pieczone pierożki drożdżowe stanowią jedno z podstawowych dań wigilijnych, obok pierożków z kapustą i grzybami muszą być też pierożki nadziane słodkim makiem. Nawet najskromniejsze strucle postne bez nadziania a nawet bez cukru pieczone, o ile mają być spożyte w dzień Wilji, posypuje się makiem.

Makagigi, przysmak obecnie tylko w żydowskich dzielnicach większych miast spotykany, dawniej po dworach bardzo lubiany, zasługuje najzupełniej na ponowne wprowadzenie w poczet przysmaków świątecznych.

Nakoniec w czasie Wielkiej Wojny światowej, w braku innych ciast nauczyliśmy się wypieku skromnych placuszków makowych, których naśladownictwem są „korże", lansowane przez Związek Pań Domu.

Podaję Paniom dwa przepisy na deserowe potrawy z makiem. (proporcja na 8 — 10 osób).

Krem makowy

7 dcl (3½ szklanki) kremowej śmietanki	10 dkg białego maku
25 dkg cukru	2½ dkg żelatyny (10 listków)
	2 cm-owy kawałek wanilji

Dobrze opłókany mak sparzyć wrzątkiem. Po paru godzinach odcedzić i dokładnie osuszyć na płótnie, utrzeć w donicy lub przepuścić przez maszynkę do mięsa, używając sitko gęste jak do pasztetu. Ostudzoną śmietankę doskonale ubić na krem, dodając jednocześnie mak oraz cukier na drobno z wanilją utłuczony i przesiany przez sito. Żelatynę rozmoczyć w zimnej wodzie, a następnie rozpuścić w pół filiżance gorącej wody i rozmieszać ją z kilku łyżkami ubitego kremu, a następnie dopiero z całością, aby się nie skawalił.

Krem przełożyć do formy wypłókanej wodą i wysypanej cukrem i wynieść na 6 godzin w chłodne miejsce. Podając, obłożyć krem lekkimi biszkoptami lub herbatnikami z makiem.

Kruche ciastka z makiem

mak	*ciastka*
40 dkg maku	25 dkg mąki
20 dkg miodu	15 dkg masła
20 dkg cukru	15 dkg cukru
5 sztuk migdałów gorzkich	3 szt. gorzkich migdałów
	1 łyżeczka proszku do pieczenia „Luba".

Mak dobrze wypłókać, sparzyć wrzątkiem i potrzymać tak przez noc. Nazajutrz odcedzić przez gęste sito tak, aby nic wody nie zostało. Utrzeć w makutrze lub przepuścić przez gęste sito maszynki do mięsa. Pół szklanki miodu i pół szklanki cukru zasmażyć do lekkkiego zarumienienia, włożyć mak i zasmażyć razem. Utłuc gorzkie migdały, wymieszać z mlekiem makowem, które wypłynęło przy ucieraniu maku, i rozprowadzić tem zasmażony mak. Ostudzić, ułożyć na salaterce i obłożyć kruchemi ciasteczkami, które zrobić w następujący sposób.

Ugnieść prędko ciasto z mąki, masła, cukru, śmietany, paru gorzkich migdałów i łyżeczki proszku do pieczenia „Luba". Ciasto rozwałkować na grubość ćwierć centymetra i wycinać zeń kieliszkiem małe placuszki, które upiec do lekkiego zrumienienia. *Pani Elżbieta.*

Nasza wigilja.

Szarą jednostajność dżdżystych dni, którą barwny nasz język ze ścisłego współżycia z przyrodą wyrosły, „szarugą" nazywa, przecina jasnym promieniem cudna noc wigilijna.

Czy jest kto z nas, nawet wśród najszczęśliwszych strażniczek szczęśliwych ognisk domowych, kogo nie ogarniałoby tęsknotą i rozrzewnieniem wspomnienie wieczoru wigilijnego w domu rodzicielskim, schodzącym w coraz odleglejszą przeszłość? Jeśli jednak dla wielu z nas wilja Bożego narodzenia jest głównie rzewnem wspomnieniem, to nie zapominajmy, że jest ona źródłem szczęścia i radości dla naszych dzieci.

Zadaleko zaprowadziłyby nas pedagogiczne rozważania, czy lepiej stworzyć i podsycać tęczową baśń dziecięctwa o Aniołku i św. Mikołaju, zgóry skazaną na to, że kiedyś, i to wkrótce, skończy się dla każdego dziecka, czy też odrazu praktycznie postawić sprawę i odrzeć ją z uroku, któremu przecież podświadomie ulegamy przez całe życie.

Narazie stwierdzamy fakt, że Boże Narodzenie, pewnie dlatego, aby rozradować serduszko Betleemskiego Dzieciątka — jest świętem dziecka i rodziny. Ze stwierdzenia tego wynikają pewne konsekwencje wychowawcze. Święto to ma zbliżyć dziecko i rodziców i tę możność zbliżenia musimy wyzyskać w całej rozciągłości. Chwila ofiarowania podarków pod drzewkiem — to jeden z punktów tego zbliżenia, ale nie najważniejszy. O wiele bardziej ważne jest stworzenie odpowiedniego nastroju, w którym kolenda o Jezusie malusieńkim zabrzmi jak świętość i obrządek, jak „arka przymierza między dawnemi a nowemi laty".



„Udało się nam tanio zdobyć choinkę. Żeby tak jeszcze mieć świeczki..."

Przygotowania świąteczne to także teren zbliżenia matki i dziecka; to zarazem dobra szkoła gospodarstwa. Tem lepsza, że tym razem napewno będzie chętnie przyjęta, i może być wymarzoną przez pedagogów „radosną szkołą". Może to być także pierwsza próba budzenia w dziewczynkach zainteresowania pracami gospodarczemi. Ale nietylko w dziewczynkach. Mogą kobiety stawiać kamienice, mogą chłopcy też ciasto miesić, co — jak wiadomo — nie należy do najlżejszych prac. Niechaj podpalają pod kuchnią, pomagają przy pieczeniu, niech ozdabiają choinkę, a nietylko przyglądają się z rękami w kieszeniach wysiłkom matki i sióstr, albo tylko psocą i łasują.

Ozdoby choinkowe nie mogą być kupowane w pierwszym lepszym sklepie, na gwałt, na dwie godziny przed Wigilją: polskie, niemieckie czy chińskie, wszystko jedno, aby były! Powinny być obmyślane na długie tygodnie naprzod przez matkę i dzieci: gdy deszcz dzwoni o szyby, a lekcje odrobione, zasiada dzieciarnia z matką, aby wykonać chociaż część ozdób choinkowych.

Ozdoby choinkowe to znów szkoła, szkoła dobrego gustu i swojskiej rodzimej twórczości. Ozdoby muszą być estetyczne w kształcie i doborze barw, a pomysły do nich powinny być czerpane z polskiego zdobnictwa ludowego.

Charakterystyczne ozdoby na motywach ludowych oparte, a wykonane wspólnie z matką, będą miały zupełnie inną wartość niż fabryczne świecidełka. Nabiorą zaś jeszcze większej, gdy przy ich robocie w grudniowe wieczory matka będzie uczyła dziecięcą gromadkę kolend. I tatuś niech się także przysiądzie do tych śpiewów i tej radosnej pracy i niech spojrzy łaskawie na jej wyniki i — proszę — niech nie udaje, że wszystko mu jedno, jak będzie wyglądała w domu choinka.

Część zaś zrobionych zabawek, ale nie tych najgorszych, nieudanych, wraz z kawałkiem ciasta, odłóżmy dla tych dzieci, którym w dzisiejszą szarugę jest zimno, ciemno i głodno.

Rozkład pracy przed świętami.

Na kilka przedświątecznych dni odłóżmy codzienną gospodarską krzątaninę, gderanie i oddajmy się dzieciom, aby dzielić ich radość.

To też wszelkie porządki, niezbędne przygotowania, pieczenie muszą być umiejętnie rozłożone na dłuższy okres czasu, aby gdy dzieci przed samemi świętami wracają ze szkół nie robić w domu przysłowiowego „piekła", którego częstym wynikiem jest, że do opłatka, symbolu pokoju i pojednania, domownicy przystępują zmęczeni, zgonieni, zdenerwowani.

Oddawna wiadomo, że umiejętne przygotowanie świąt— to egzamin zdany na dobrą gospodynię. Nie polega ono jednak tylko na znakomitych wyrobach, ale przedewszystkiem na umiejętnem zorganizowaniu pracy na okres świąteczny, aż do Trzech Króli.

Większe porządki (jeżeli są konieczne!) oraz pranie i prasowanie [1]) najlepiej, aby odbyło się około 12 — 15-ego grudnia, zaś po parodniowym odpoczynku założenie firanek, przygotowanie porcelany, czyszczenie sztućców potrzebnych do stołu wigilijnego i t. p. Od 20-ego grudnia można się zabrać do pieczenia. Zaczniemy je od wspólnej pracy z dziećmi, t. j. od przygotowania słodyczy na choinkę. Przygotowanie maku, skórki cytrynowej, rodzynek do ciasta mogą robić dzieci wieczorem jednego dnia, abyśmy mogły następnego przystąpić do pieczenia ciasta.

[1]) W domu, gdzie są małe dzieci, już w pierwszych dniach po Nowym Roku trzeba przewidzieć małe pranie.

Tego roku, w poniedziałek, jak każe tradycja, cała rodzina powinna zachować post. To też obiad powinien się składać ze śledzi (dla starszych ryby konserwowane), pieczonych ziemniaków i herbaty. Małym dzieciom trzeba podać ciepłą kaszkę na mleku lub kluski. Gdy posiłek taki podamy w południe, będzie dość czasu na spokojne przygotowanie wieczerzy wigilijnej, której jadłospisy podajemy.

Nie zatracajmy też tradycji siadania do stołu wigilijnego wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy wieczornej).

Organizując pracę dzieci, przeznaczamy w tym roku sobotnie popołudnie i niedzielę na ostateczne przygotowanie ozdób choinkowych i łakoci, któremi starsze dzieci rano w poniedziałek ubiorą choinkę. W dzień Trzech Króli uroczyste pożegnanie z choinką znowu zbierze całą gromadkę przy wspólnej pracy.

Jedna z matek.

Wieczerza Wigilijna (tańsza)

Barszcz z uszkami grzybowemi. Dorsz smażony, ziemniaki, sałata z czerwonej kapusty. Strucla makowa (makownik) i wino domowe lub herbata.

Wieczerza Wigilijna (droższa)

Barszcz grzybowy i zupa migdałowa. Lin w galarecie. Szczupak w sosie chrzanowym lub sandacz z jajami. Kompot z suszonych owoców. Krem makowy albo budyń orzechowy i sos z wina. Bakalje.

Klementyna Stadnicka.



OBIADY I KOLACJE W GRUDNIU

Jadłospis I mięsny

Obiad. Zupa włoska (1). Rulada wołowa (2), ziemniaki, ogórki albo karp duszony. Kasza gurjewska (3).
Kolacja. Kotlety ze szpinakiem. Twarożek z kminkiem.

Jadłospis II mięsny

Obiad. Zupa karmelitańska (4). Baranina gotowana z ziemniakami sos kaparowy albo sandacz po tatarsku (5). Śliwki suszone ugotowane w syropie, przetarte i pokryte śmietaną.
Kolacja. Pierogi z kapustą, sałata z salcefji.

Jadłospis III bezmięsny

Obiad. Zupa z porów na mleku. Risotto z grzybami w muszelkach. Naleśniki cytrynowe.
Kolacja. Kluski z manny z parmezanem. Jaja w śmietanie.

Jadłospis IV bezmięsny

Obiad. Zupa pomidorowa (do połowy ze szczawiem), do niej ryż. Kluski kładzione z cebulką. Jabłka pieczone.
Kolacja. Sałata zimowa Witloof z jajami. Hreczaniki z serem i śmietaną.

PRZEPISY (proporcje na 4 osoby).

(1) Zupa włoska

Wywar jarzynowy
6 dkg makaronu włoskiego
7 dkg tartej bułki
2 żółtka
2 dkg tartego parmezanu lub ostrego sera krajowego
odrobina gałki muszkatowej

Zmieszać dobrze bułkę, ser i żółtka, dać odrobinę gałki i wszystko dobrze rozprowadzić wywarem jarzynowym. Gotować przez 10 minut na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Na wydaniu włożyć ugotowany oddzielnie makaron.

(2) Rulada wołowa

1 kg zrazówki wołowej
1/8 kg słoniny
6 dkg masła, 2 cebule
6 dkg tartej bułki

Mięso sparzyć octem, wyżyłować i mocno zbić na duży plaster. Posolić, popieprzyć, dać warstwę cienką pokrajanej słoniny, a na nią farsz z bułki, masła i cebuli. Zwinąć mocno w rulon, związać, podłożyć tłuszczem i upiec w piecu, podlewając wodą.

(3) Gurjewska kaszka

1 litr słodkiej śmietanki
12 dkg kaszy mannej
20 dkg cukru
10 dkg (bez łupin) orzechów włoskich

Połowę śmietanki wlać do kamiennego garnka i wstawić do gorącego pieca, zdejmując formujące się kożuchy. Na reszcie śmietanki ugotować kaszę wraz z cukrem. Orzechy posiekać i przemieszać z kaszą. Kłaść do rondelka warstwami kożuchy i kaszę; z wierzchu posypać grubym cukrem i zrumienić w piecu.

(4) Zupa karmelitańska

15 dkg kaszy perłowej
6 dkg fasoli
3 dkg ziemniaków
10 dkg masła
wywar jarzynowy

Rozgotowaną kaszę rozbić z masłem na kleik i rozprowadzić wywarem jarzynowym. Osolić, dodać ugotowaną fasolę, ugotowane i pokrajane w kostkę ziemniaki, trochę kopru i mocno zupę podgrzać.

(5) Sandacz po tatarsku

1 kg sandacza
6 dkg masła
1/4 litra śmietany
4 cebule
1/2 cytryny i trochę kaparów

Pokrajanego w dzwona i nasolonego sandacza, polać sokiem z tartej cebuli i poddusić w maśle. Pod koniec duszenia dodać śmietanę, kapary i kilka plasterków cytryny (bez skórki). Zagrzać i podawać z makaronem.

Klementyna Stadnicka.

KLUSKI ZIEMNIACZANE

Dodatki: 1 kg ugotowanych ziemniaków 1/2 paczki proszku do pieczywa „LUBA", 2 jajka, szczyptę soli i 20 dkg mąki.

Sposób przyrządzania: Ziemniaki utrzeć na tarce, wbić żółtka i soli wedle smaku, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczywa. Następnie dodać pianę z białek i wymieszać. Kiedy ciasto gotowe, formuje się kluseczki i wrzuca się na wrzącą wodę.

Korzystajmy z sezonu kapusty

W dżdżysty i zamglony dzień jesienny ostatni plon z pola ścinają schylone rzędem kobiety. Za parę godzin opróżnią się zagony kapusty, która zostanie zwieziona do domów i wkrótce potem skrzętnie przerobiona na zapas zimowy.

Kapusta jest ostatnim zebranym plonem pracy ludzkiej na roli — nie zajmuje ona jednak ostatniego miejsca w naszem pożywieniu. Wraz z ziemniakami i niedużą ilością omasty stanowi podstawę bytu ¾ ludności Polski.

Dlaczego spożywanie kapusty jest tak rozpowszechnione? Jest kilka ku temu powodów, które kapuście nadają takie znaczenie. Łatwość przechowywania i przeróbki na zapas, niska jej cena, a pozatem wartość odżywcza, którą ogół odgaduje tylko instynktownie, przyczyniają się do rozpowszechniania tego produktu. O tej właśnie wartości pomówimy szerzej.

Kapusta, tak jak wszystkie rośliny, dostarcza nam związków mineralnych, nieodzownie potrzebnych do życia i utrzymania organizmu w zdrowiu. Zwłaszcza związki żelaza są w kapuście bardzo cenne, gdyż dostarczają one materjału do *tworzenia się czerwonych ciałek krwi*, zapobiegają więc groźnej *anemji*. Pozatem kapusta świeża posiada wiele witaminy C bardzo potrzebnej dla zdrowia dorosłych i dzieci. Ten ważny składnik chroni nasze dzieci od *mizernego wyglądu* i innych niedomagań na tle *szkorbutu dziecięcego*. By jednak oba wymienione składniki przyniosły korzyść, kapusta musi być odpowiednio przyrządzona. Trzeba ją spożywać o ile możności w stanie surowym, a jeżeli podajemy ją ugotowaną, nie można jej przed gotowaniem ani parzyć, ani po posoleniu odciskać z soku.

Wszyscy wiemy, że niektóre gatunki kapusty są w smaku gorzkawe i posiadają niemiłą ostrą woń, pochodzącą od łatwolotnych olejków eterycznych i niektórych związków mineralnych. Aby usunąć te dwie nieprzyjemne własności, rozpowszechniono zwyczaj parzenia lub odciskania kapusty przed gotowaniem. I rzeczywiście dopomagało to do pozbycia się niedogodnych składników, lecz zarazem odbierało znaczną część korzystnych wartości, bowiem wraz z goryczą i niemiłym zapachem usuwano związki mineralne i witaminy, rozpuszczone w odrzuconym soku kapusty.

Z doświadczeń wiemy, że ostry smak i zapach ma przedewszystkiem kapusta w dużych głowach, z silnie nawożonych ogrodów podmiejskich, lub gatunki o sinawo zabarwionych nerwach liściowych. Kupujmy więc na targach kapustę o główkach małych, zwięzłych, o kolorze jednolitym, bardzo jasnym, zielonawo-żółtym. Gatunkami godnemi polecenia są: wczesna ditmarowska, warszawska i jesienna duńska Amager oraz brunświcka. Należą one do odmian kapusty cukrowej.

Te gatunki nie wymagają przed gotowaniem parzenia wrzątkiem, ani odciskania, gdyż niewielka ilość przykrego dla nas smaku i zapachu wydostanie się z kapusty w ciągu gotowania, uchodząc wraz z parą (olejki eteryczne mają własność ulatniania się). W tym wypadku kapustę należy gotować na bardzo silnym ogniu w naczyniu odkrytem. Do kapusty dodać tyle wody, by ją później w całości zużyć do zaprawy i nie odlewać wartościowego wywaru. Tak przyrządzona kapusta zachowa ważne składniki odżywcze, jakiemi są związki mineralne.

Aby jednak domownikom naszym dostarczyć nieuszkodzoną witaminę C, musimy dawać im kapustę w stanie surowym, najlepiej jako sałatę, gdyż witamina C jest bardzo wrażliwa na wyższą ciepłotę i rozkłada się pod jej wpływem, przez co traci swe własności.

Oczywiście i w tym wypadku zaopatrzymy się w odpowiedni gatunek kapusty o łagodnym smaku.

Składniki surowej kapusty są strawne, lecz tylko wtedy będą dobrze wykorzystane przez organizm, gdy kapusta zostanie bardzo cienko i drobno pokrajana, aby większe i twarde kawałki zbytnio nie drażniły kiszek. Poszatkowaną kapustę należy lekko posolić, aby zwiotczała, i później dopiero przyprawić. Mniejszym dzieciom, którym surówka z kapusty mogłaby zaszkodzić, podają w Ameryce codziennie w okresie jesieni i zimy parę łyżek soku wyciśniętego z surowej kapusty, nie zważając zbytnio na kaprysy małych, choć przyznać trzeba, że sok surowej kapusty bynajmniej do smakołyków nie należy.

Przyrządzajmy więc surówkę ze świeżej kapusty tak długo, jak długo starczy zapas przygotowany na zimę, to jest mniej więcej do końca lutego. Potem należy zastąpić ją sałatą z kiszonej kapusty.

Kapusta kiszona ma również wielkie znaczenie w naszem odżywianiu, ale musimy pamiętać, że *w stanie surowym jest ona bardziej wartościowa, niż po ugotowaniu*. Kapusta kiszona, chociaż pozbawiona przez kiszenie wielu składników mineralnych i witaminowych, posiada jednak dość znaczną ilość swoistych witamin i fermentów bardzo dla zdrowia korzystnych. Kwas mlekowy, któremu kapusta kiszona zawdzięcza swój smak, *wpływa dodatnio na trawienie*, używanie jej jest więc bardzo wskazane.

Aby jednak kapusta kiszona miała dobry smak do późnej wiosny, musi być starannie przechowywana. Najmniej raz na tydzień należy kapustę w beczce „umyć" t. j. kamień i denko, którym kapusta jest przyciśnięta, wyjąć, wyszorować i wyparzyć, zaś ścierkę po zebraniu białego kożuszka, osiadłego na powierzchni kwasu, wyprać i wyparzyć. Brzydki bowiem zapach i smak kapusty brudno utrzymanej pochodzi od rozkładającego się kwasu kapuścianego, pod wpływem grzybka w postaci białego meszku, który pleni się głównie na powierzchni kiszonki, żywiąc się kwasem mlekowym. Sok kapuściany musi więc przykrywać powierzchnię kiszonki ponad 10 cm, gdyż chroni on kapustę od zepsucia.

Zofja Czerny.

KURS OGRODNICTWA

Posiadaczów małych ogródków przy willach i letniskach albo w powstających coraz liczniej miastach-ogrodach, jak również ziemian, którzy zechcieliby rozszerzyć zasób swoich wiadomości ogrodniczych, zainteresuje wiadomość, że Koło Miłośników Ogrodnictwa rozpoczęło dnia 21 listopada 1934 r. trzymiesięczny kurs ogrodnictwa.

Cały kurs będzie podzielony na 5 cykli, z których każdy stanowi zamkniętą całość. Dzięki temu osoby, którym sprawia trudność pozostawanie przez czas dłuższy w Warszawie, albo które interesują się tylko pewnemi tematami, będą mogły zapisywać się na poszczególne cykle, według ściśle ustalonego programu.

Cykl I obejmuje wiadomości wstępne o glebie, uprawie i nawożeniu w ogrodnictwie. Cykl II — Warzywnictwo. Cykl III — Owocarstwo i sadownictwo. Cykl IV — Kwiaciarstwo gruntowe. Cykl V — Przetwórstwo owocowe i warzywne, pszczelnictwo oraz choroby i szkodniki roślin.

Wykłady będą się odbywały w Tow. Ogrodn. Warszawskiem — Bagatela 3, w poniedziałki, środy i piątki od godz. 6—8 wiecz.

Informacje i zapisy: Biuro Koła Miłośników Ogrodnictwa — Al. Jezorolimskie 20 m. 16, tel. 632-70, oraz Kierowniczka Kursu p. Wysocka — tel. 840-18.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

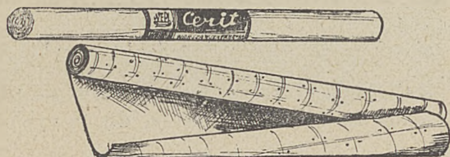
CECHY INSTYTUTU GOSP. DOM. NA ROK 1934/35

Nr. 81. PAPIER DO WYKŁADANIA PÓŁEK „CERIT"

Wytwórca. Warszawska Fabryka Papieru Impregnowanego Sp. z o. o., Warszawa, Leszno 138/140.

Cena zł 0.40 za rolkę półmetrową. Do nabycia w mydlarniach i sklepach z materjałami piśmiennemi.

Opis. Papier „Cerit" jest cienki, gładki i dostatecznie mocny. Błękitna kratka na białem tle, nadaje mu wygląd estetyczny; rozmiary są dobrze dobrane i można go dostosować do przeciętnych rozmiarów rozmaitych półek.



Zalety. W użyciu papier „Cerit" wykazał trwałość i odporność na zabrudzenia.

Nr. 82. MIÓD PSZCZELNY MEINL'A.

Wytwórca. Juljusz Meinl S. A. Warszawa, Brylowska 20/24. Do nabycia w sklepach firmy Meinl S. A.

Cena. Słoik ⅛ kg — zł. 0,90
¼ kg — zł. 1,55
½ kg — zł. 2,70



Miód sprzedaje się tylko w opakowaniu słoikowem. Miód ten odznacza się dobrym naturalnym zapachem i smakiem (zafałszowań nie wykryto). Małe słoiki pozwalają na zakup miodu do jednorazowego użycia.

Nr. 85. MIESZANKA HERBATY Nr. 12 SZUMILINA.

Wytwórca. Krajowa Hurtownia Herbaty (dawniej T-wo Szumilin S. A.), Warszawa, Miodowa 25. Do nabycia w sklepach kolonjalnych i żywnościowych. *Cena* od 28 — 30 zł. za kilogram.

Zalety. Mieszanka herbaty „Nr. 12 Szumilina" odznacza się dobrym smakiem, aromatem i kolorem; zawiera mało miału, dobrze naciąga. Herbata jest dobrze opakowana, przyczem mieszanka posiada stale jednakowy skład. Smakiem przypomina dobre gatunki herbaty przedwojennej.

Co trzeba wiedzieć o miodzie.

Miód jest płynem aromatycznym, zbieranym przez pszczoły z miodników kwiatów i innych wydzielin roślin (np. rosa miodowa na liściach), jako zapas pokarmu na okres zimowy oraz jako pokarm dla młodego pokolenia.

Pszczoły przechowują go w ulach w specjalnych woskowych komórkach, tworzących duże plastry. Przerabiają one cukier zebrany z miodników na cukier owocowy i gronowy czyli t. zw. cukry proste, bardzo łatwo przyswajane przez organizm ludzki. Zawartość tych cukrów oraz obecność innych składników (kwas mrówkowy, dekstryny, drobne ilości żelaza, fosforu i witaminy) stanowią o własnościach leczniczych miodu.

Miód jest ulepem ciągnącym się i przezroczystym; po dłuższym czasie mętnieje i wydziela krystalizujący cukier. Ogrzany, przybiera poprzedni wygląd.

W gospodarstwie domowem używa się miodu w postaci naturalnej jako bardzo zdrowego dodatku do śniadania i podwieczorku oraz przy wyrobie pierników.

Według pochodzenia dzieli się miód na dwie grupy: miód z drzew iglastych i miód kwiatowy. Z grupy miodu kwiatowego najbardziej znane są: lipowy, akacjowy, polny, koniczynowy, łąkowy, klonowy i leśny, różniące się między sobą trochę kolorem.

W handlu mamy następujące gatunki miodu

1. *miód w plastrach*, sprzedawany w ramkach (ramowy) lub bez ramek;

2. *patoka czyli miód płynny*, bez wosku. Miód płynny otrzymuje się kilkoma sposobami i w zależności od tego odróżniamy:

a) miód wirówkowy, otrzymywany przez wirowanie plastrów na wirówkach (centryfugach).

b) miód grzany, otrzymywany przez ogrzewanie plastrów po ściekn̨ięciu patoki.

c) miód prasowany, otrzymywany przez gniecenie plastrów po ściekn̨ięciu patoki. (Ten sposób jako nieoszczędny nie bywa w racjonalnej pasiece stosowany, przyczem daje miód nieczysty).

Wirówkowy gatunek patoki jest najczyściejszy; krystalizuje się powoli.

Jako zafałszowanie miodu uważa się dodatek środków konserwujących lub sacharyny dla podniesienia słodyczy oraz sprzedaż surogatów miodu, t. zn. miodu sztucznego. Zafałszowaniem jest karmienie pszczół w lecie cukrem, aby otrzymać większą ilość miodu. Niedozwolone jest podbarwianie jasnego miodu oraz dodawanie melasy, dekstryny, kleju, krochmalu, gliceryny i t. p. Zafałszowania miodu rozpoznaje się laboratoryjnie.

Miód do picia, t. zw. miód sycony, jest specjalnym polskim napojem alkoholowym. Sposób otrzymywania jest następujący: miód (zwykle grzany lub prasowany) rozcieńcza się wodą, poddaje fermentacji i zaprawia korzeniami lub słodem.

Instytut Gospodarstwa Domowego



Kilka słów o stosunku majątkowym małżonków

Prawa i obowiązki, wynikające z zawarcia małżeństwa, trwają tak długo, dopóki małżeństwo nie zostało przez właściwy sąd rozwiązane.

Stosunki majątkowe pomiędzy małżonkami są prawne i umowne.

Stosunek majątkowy prawny — regulują odpowiednie przepisy prawa. Stosunek ten polega na tem, że mąż zarządza majątkiem żony i czerpie korzyści z tego majątku, łoży na utrzymanie żony i rodziny i t. d.

Stosunek majątkowy umowny — reguluje akt rejentalny, dobrowolnie przez małżonków przed ślubem zawarty; polega on głównie albo na zastrzeżeniu małżonkom wspólności majątkowej, albo na pozostawieniu żonie zarządu jej mieniem, albo też na zastrzeżeniu nietykalności posagu.

Akt taki, zwany *intercyzą*, musi być obowiązkowo zawarty *przed ślubem*, a wzmianka o jego istnieniu uczyniona w metryce ślubu.

W wypadku ustania małżeństwa duże znaczenie w sprawie stosunku majątkowego ma okoliczność, czy małżeństwo było zawarte w dobrej wierze. Dobra wiara polega na tem, że zawierający związek małżeński nie wiedzieli o istnieniu przyczyny nieważności małżeństwa.

Dobra wiara obojga małżonków ma ten skutek, że prawa wynikające z ustawy i umowy, nienaruszalne do chwili unieważnienia małżeństwa, ustają po jego unieważnieniu, wskutek czego małżonkowie nie mogą dochodzić wzajemnych pretensyj z tytułu ustawy lub umowy.

Np. zastrzeżona w umowie przedślubnej nietykalność majątku żony ustaje z *chwilą unieważnienia małżeństwa*, gdyż majątek taki czy posag przechodzi pod wyłączne rozporządzenie żony jako właścicielki. W wypadku, gdy w intercyzie zastrzeżona była wspólność majątku, majątek ulega podziałowi. Jeżeli w umowie przedślubnej było zaznaczone, że w razie śmierci jednego z małżonków majątek stanie się własnością drugiego, a śmierć nastąpiła po unieważnieniu małżeństwa, to pozostała przy życiu strona nie może w tym wypadku rościć pretensji z tytułu intercyzy.

Zła wiara jednego z małżonków przy zawieraniu małżeństwa — pociąga w razie unieważnienia, poważne następstwa w ich stosunku majątkowym.

Jeżeli mąż zawierał małżeństwo w dobrej wierze, wówczas zachowuje w wypadku unieważnienia wszelkie korzyści, np. z podziału wspólnego majątku. Jeżeli zaś w złej wierze, to traci korzyści, wynikające z umowy lub z prawa, ale nie jest obowiązany do zdania rachunków z ewentualnych przychodów, jakie dotąd pobierał i które tem samem stają się jego własnością.

Jeżeli żona zawierała małżeństwo w dobrej wierze, mąż po ustaniu małżeństwa musi łożyć na jej utrzymanie czyli płacić alimenta. Żona złej wiary, jakkolwiek nie jest obowiązana do zwrotu kosztów, poniesionych przez męża na jej utrzymanie do czasu ustania małżeństwa, to jednak z chwilą unieważnienia małżeństwa — niczego już żądać nie może.

Rozłączeni od stołu i łoża (separacja) małżonkowie mogą ponownie się połączyć i mogą powtórnie zawrzeć umowę, dotyczącą ich stosunku majątkowego. Gdyby jednak umowy takiej nie zawarli — obowiązuje ich stosunek dawniejszy, a więc np. majątek żony przechodzi pod zarząd męża; jeżeli przed rozłączeniem była zastrzeżona wspólność, to majątek, jaki oboje posiadają, staje się własnością wspólną.

Edward Mikulski.

GRUDNIOWE POGADANKI POLSKIEGO RADJA W DZIALE KOBIECYM

1-go sobota, godz. 17.50: Jadwiga Jastrzębiec — Plotki i ploteczki (z cyklu: Dom i Rodzina).

5-go środa, godz. 17.25: Zofja Popławska — Przyjaźń (z cyklu: Świat Dziewcząt).

7-go piątek, godz. 12.45: Teresa Niwicka — Gwiazdka dla domowników (transmisja ze Lwowa).

8-go sobota, godz. 17.50: Jadwiga Puciata-Pawłowska — Artystyczne upominki (z cyklu: Dom i Rodzina).

12-go środa, godz. 17.25: Halina Dernałowicz — Dziesięciolecie Praw Dziecka.

14-go piątek, godz. 12.45: Dr. Marta Biernacka — Kosmetyka na codzień.

15-go sobota, godz. 17.50: Stefanja Szuchowa — Nasz cykl wychowawczy.

19-go środa, godz. 17.25: Marja Weryho-Radziwiłłowiczowa — Zabawka dla dziecka.

21-go piątek, godz. 12.45: Zofja Mierzwińska — Co dają kobiecie ubezpieczenia społeczne?

22-go sobota, godz. 17.50: Stanisława Kuszelewska — Trochę piękna czyli stół i okno (z cyklu: Dom i Rodzina).

26-go środa, godz. 17.25: Jadwiga Jankowska—Sprzeczka koleżeńska (dialog).

28-go piątek, godz. 12.45: Pogadanka z cyklu: Higjena Dziecka.

29-go sobota, godz. 17.50: Stanisława Kuszelewska — Trochę piękna czyli Dom i okno (c. d.) (z cyklu: Dom i Rodzina).

W dni powszednie, godz. 7.35 — Chwilka pań domu.

W niedzielę i święta, godz. 9.50 — Chwilka pań domu.



Bluzka wełniana robiona na drutach

Bluzka, której opis podaję, jest ładna, bardzo ciepła, a ze względu na kimonowy krój niezwykle łatwa w robocie.

Materjały: 300 gramów wełny „Luksusowej" firmy „Trójkąt w Kole", druty Nr. 2, Nr. 2½ „Bato", 8 drewnianych guzików.

Ściegi: ścieg rowkowy czyli 2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo (na lewej stronie wszystkie oczka odwrotnie).

Ścieg właściwy robi się w następujący sposób:

I rząd: 5 oczek na lewo, 1 oczko na prawo.

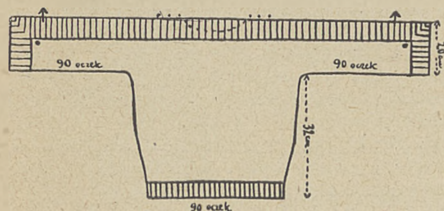
II rząd: 1 oczko na lewo, 5 oczek na prawo.

III rząd: 1 oczko na prawo, 3 oczka na lewo, 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo, 3 oczka na prawo.

IV rząd: 2 oczka na lewo, 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo, 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo.

V rząd: 2 oczka na prawo, 1 oczko na lewo, 5 oczek na prawo, 1 oczko na lewo, 5 oczek na prawo.

VI rząd: 3 oczka na lewo, 1 oczko na prawo, 5 oczek na lewo, 1 oczko na prawo, 5 oczek na lewo.



Schemat:

```
VIII rząd jak II
                                   rząd VII jak I
VI rząd  XXX·XXXXX·XXXXX·XX
          ···X·····X·····X··       V rząd
IV rząd  XX···XXX···XXX···X
          ··XXX···XXX···XXX·       III rząd
II rząd  X·····X·····X·····
          ·XXXXX·XXXXX·XXXXX       I rząd
```

Kropka oznacza oczko na prawo; *krzyżyk* oznacza oczko na lewo. Nieparzyste rzędy to strona prawa bluzki, zaś parzyste rzędy — to lewa strony bluzki.

Cała bluzka składa się tylko z dwóch części: z przodu i z tyłu. Zaczynamy pierwszą część bluzki — plecy na drutach Nr. 2 wełną „Luksusową" 90-oma oczkami. Ściegiem rowkowym (2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo) robimy pas szerokości 7 cm. Potem przekładamy robotę na druty Nr. 2½ i rozpoczynamy właściwy ścieg, jak w schemacie. Po zrobieniu 10 cm w górę (razem z paskiem 17 cm) zaczynamy dodawać co 6-ty rząd z każdej strony 1 oczko, aż robota razem z paskiem będzie miała 32 cm. Wtedy nabieramy z każdej strony jeszcze 90 oczek, które tworzą rękawy. Łącząc ścieg właściwy ze ściegiem rowkowym przy końcach rękawa, jak to widać na rysunku, pracujemy w ten sposób tak długo, aż rękaw będzie 11 cm szeroki. Wówczas znów li tylko ściegiem rowkowym robimy już do końca, to jest aż rękaw będzie 20 cm szeroki. Teraz zamykamy wszystkie oczka, które są na drucie.

Drugą część bluzki — przód robimy identycznie tak jak pierwszą. Po wyprasowaniu zaszywamy całą bluzkę igłą na okrętkę. Rękawy (górny szew) zeszywamy tylko do miejsca oznaczonego na rysunku strzałką. Zapinamy bluzkę na lewem ramieniu na trzy drewniane guziki. Pozatem po skończeniu bluzki prasujemy wycięcie u szyji w tem miejscu, które oznaczyłam na rysunku kreskami. Dekolt wówczas układa się ślicznie.

E. Żgodzina.

KOLOROWE NICI LNIANE DO ROBÓT RĘCZNYCH

Wobec rosnącego zapotrzebowania na nici lniane do robót ręcznych Liceum Przemysłowo-Techniczne w Warszawie przystąpiło do barwienia przędzy lnianej. Obecnie Liceum posiada już przeszło 90 *kolorów i odcieni* przędzy lnianej, farbowanej *barwnikami zupełnie odpornemi na światło i pranie (trwałemi).*

Przędzę można nabywać lub zamawiać w żądanych kolorach w Liceum Przemysłowo-Technicznem, Warszawa, Bracka 18, m. 30. w godz. od 11 do 14-ej, tel. 212-53. Zamówienia listowne uskuteczniane są za pobraniem pocztowem. Szkołom i instytucjom na żądanie wysyła się próbki.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

PRACA ZARZĄDU GŁÓWNEGO

W dniu 10 listopada b. r. odbyło się w Warszawie pod przewodnictwem p. Izy Mandukowej plenarne zebranie Zarządu Głównego z udziałem licznie przybyłych członkiń zamiejscowych. Obecne były panie: Marja Bartlowa, Ludwika Bormannowa, Zofja Brykalska, Marja Chmieleńska, Gertruda Dobrowolska, Zofja Herman, Janina Huberowa, Wanda Hummlowa, Zofja Jacewiczowa, Marja Karczewska, Hanna Koryzna, Zofja Ludwigowa, Halina Lutostańska, Wanda Ładzina, Marja Łopacińska, Halina Mamelokowa, Iza Mandukowa, Kamilla Nitschowa, Hanna Paliszewska, Aniela Plucińska, Jadwiga Romanowa i goście: p. Michalina Ulanicka z Warszawy i p. Zawadzka z Częstochowy.

W składzie osobowym Zarządu Głównego zaszły następujące zmiany: Pani Marya Romanowa, redaktorka pisma, wyjechała do Sztokholmu. Jej zastępczynią jest redaktorka p. Ludwika Bormanowa. Na wakujący mandat zastępczyni skarbniczki została kooptowana p. Zofja Herman. P. Kadenowa, wysunięta przez p. Eleonorę Czarnowską z ramienia Stow. Zjednoczonych Ziemianek, dopiero w ostatnich dniach zaczęła z Zarządem współpracować. Pozatem przybyła na stały pobyt w Warszawie p. Hanna Paliszewska, członkini Komisji Rewizyjnej, która w miarę wolnego czasu pragnie współpracować w Prezydjum.

Obrady poświęcone były bieżącym sprawom Związku.

Walny Zjazd Delegatek wszystkich Oddziałów wyznaczono na dni 4, 5 i 6 kwietnia 1935 roku w Krakowie z tem, że pożądane byłoby, aby co pięć lat odbywały się w stolicy Zjazdy wszystkich członkiń Związku. Taki ogólny Zjazd przypadałby na 1936 rok i miałby charakter podobny do niezapomnianego Zjazdu z 1930 roku. Zjazd Delegatek w Krakowie również zapowiada się interesująco. W części oficjalnej będzie poświęcony referatom, pokazom, zwiedzaniu i wspólnym biesiadom z udziałem wszystkich osób na Zjazd przybyłych. Część formalna Zjazdu, dostępna tylko dla delegatek, obejmie obrady, wybory i uchwały, przyczem program przewiduje dużo czasu dla delegatek na omawianie spraw bieżących w Oddziałach.

Wnioski poważnie opracowane na Zjazd krakowski już obecnie winny być zgłaszane za pośrednictwem Zarządów Oddziałów.

Nowe legitymacje członkowskie na 1935 rok obowiązywać będą wszystkie członkinie od 1 stycznia tegoż roku. Przyjęto projekt Oddziału Krakowskiego na odznakę członkowską i odznaki te będzie można nabywać w Oddziałach już przed najbliższym Zjazdem.

P. Marja Chmieleńska zdawała sprawozdanie z Kongresu w Berlinie. Sprawozdanie to jest do nabycia w cenie zł. 2, — dla wszystkich Oddziałów.

Odznaczenia pracownic domowych, za 5, 10, 15, 20 i 25 lat pracy w domu członkiń Z. P. D., są już wprowadzone i w tej sprawie należy się porozumiewać z Zarządem właściwego Oddziału Związku. Na zebraniu przyznano odznaczenie pracownicy domowej, p. Marjannie Pietraś, zatrudnionej u członkini Oddziału Lubelskiego, p. Heleny Bielskiej.

Związek Pań Domu przystąpił we wszystkich swych Oddziałach do akcji powszechnej walki z analfabetyzmem na terenie najbliższego otoczenia każdej pani domu, poczynając od pracownicy domowej, dozorcy domu i jego rodziny i t. d. W tej doniosłej akcji byłoby pożądane zawiązywanie komitetów w każdym domu, które z pomocą miejscowych placówek Polskiej Macierzy Szkolnej mogłyby wiele zdziałać w czasie kilku miesięcy zimowych i nauczyć czytać, pisać i rachować tych, którzy są pozbawieni możności korzystania z dobrodziejstw oświaty szkolnej.

Wkońcu zebranie rozpatrywało wnioski zgłoszone z Oddziałów i przez członkinie Zarządu Głównego.

P. Marja Karczewska podniosła sprawę niesienia pomocy gospodarstwom najbiedniejszych rodzin i projektuje utworzenie zastępów z członkiń Związku, które po przejściu odpowiedniego przeszkolenia na kursach mogłyby tej pomocy i rady udzielać. Wniosek ten spotkał się z ogólnem uznaniem.

Ważna sprawa fachowego przygotowania pracownic domowych na kursach jednego typu była wysunięta przez pp.: Izę Mandukową i Michalinę Ulanicką, które zostały upoważnione do opracowania programu szkolenia pracownic.

P. Hanna Koryzna wysunęła konieczność łączenia wyjazdu instruktorek i delegatek Związku w ten sposób, aby Oddziały blisko położone mogły korzystać z przyjazdu wysłanniczek Związku na dogodnych warunkach, bo wtedy koszty rozłożone byłyby na kilka Oddziałów. Wrazie zgłoszenia się Oddziału o instruktorkę, po ustaleniu terminu, Oddział winien nadesłać zgóry pewną kwotę na koszty, związane z jej wyjazdem.

Wniosek Oddziału Łukowskiego o niecałowanie i niepodawanie rąk na przywitanie, jako następstwo wniosku p. Izy Mandukowej, uchwalonego w Warszawskim Oddziale w 1932 roku, był rozważany poważnie. Akcja Związku zdążająca do uproszczenia dotychczasowej formy przywitania i pożegnania spotyka się z coraz liczniejszemi głosami uznania i należy się spodziewać, że doprowadzi do pożądanych zmian przestarzałego zwyczaju, który staje się coraz więcej krępującym zarówno dla pań jak i dla panów.

Wkońcu wszystkie zebrane panie zwiedziły nowy lokal, w którym mieści się Wzorownia racjonalnych sprzętów i urządzeń gospodarskich Oddziału Warszawskiego. P. Marja Chmieleńska, udzielała wyjaśnień i mówiła o trudnościach i niewielkich brakach pieniężnych, których usunięcie mogłoby przyczynić się do zrealizowania tego bardzo pożytecznego działu pracy, z którego korzysta nietylko Oddział Warszawski, ale i cały Związek oraz szkoły i nauczycielstwo. Zebrane panie uznały za konieczne odwołać się do wszystkich członkiń Z. P. D. o nabywanie cegiełek na Wzorownię w cenie zł.. 1.—.

Następne Zebranie Zarządu Głównego wyznaczono na 15 lutego 1935 roku.

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział w Bydgoszczy. Na zebraniu październikowem p. Marja Ankiewiczowa wygłosiła odczyt *„Estetyka w życiu codziennem"*. Odczyt wywołał ożywioną dyskusję.

Czwartkowe herbatki towarzyskie cieszą się wielką popularnością. Urozmaicają je pokazy kulinarno-gospodarcze i kurs robótek, prowadzony przez p. Łańcucką.

Oddział w Częstochowie. We wrześniu Wydział Kursów i Odczytów urządził 5 odczytów. p. I. Zielińska *„Organizacja pracy w gospodarstwie domowem"*. Prof. Kudlański *„Przetwory owocowe"* (jabłka, gruszki, śliwki i żórawiny"). H. Brykalska (w Fabryce Chemicznej w Rudnikach) *„Higjena odżywiania"*. Dr. Siciarz *„Higjena mleka"*. Przeciętna frekwencja 25 osób.

Wydział klubowy zorganizował 4 zebrania klubowe.

Zarząd Oddziału brał udział w uroczystościach obchodu Jubileuszowego Tygodnia Czerwonego Krzyża, organizował zbiórkę na powodzian, brał udział w Komitecie Organizacji Zbiórki na Powodzian.

W październiku Oddział Z. P. D. w Częstochowie brał udział w „Tygodniu Szkoły Powszechnej".

Wydział kursów i odczytów zorganizował: 1) Po zebraniu miesięcznem *pokaz przyrządzania klusek francuskich.* Pokaz przeprowadziła p. I. Zielińska. 2) P. dr. Kwiat-

kowska - Miszewska wygłosiła referat: „*Higjena jamy ustnej*". 3) Staraniem Ośrodka Wychowania Fizycznego w Częstochowie wygłosiła odczyt referentka Państw. Urzędu Wychowania Fizycznego w Warszawie, p. Wanda Prażmowska — „*Znaczenie wychowania fizycznego dla kobiet*". 4) Odczyt „Jak podnieść kwalifikacje służby domowej" wygłosiła p. Z. Brykalska.

W październiku zostały uruchomione kursy języka angielskiego dla pań i młodzieży. Lekcje odbywają się 2 razy w tygodniu, wykłada p. Fribesówna. Liczba uczestniczek na kursie języka angielskiego dla pań wynosi 11 osób, a na kursie dla młodzieży 7 osób.

Wydział klubowy urządził w październiku 4 zebrania towarzyskie wieczorne i 2 popołudniowe w niedzielę. Przeciętna frekwencja 30 osób.

Wydział gospodarczy zajął się dostawą ziemniaków do domów oraz propagandą specjalnych worków do brudnej bielizny.

Bibljoteka czynna jest w każdą środę od 18 do 19-ej.

Oddział w Krakowie. W październiku odbyło się zebranie członkiń pod przewodnictwem p. K. Nitschowej z jej referatem „Międzynarodowy Kongres Gospodarczego Szkolenia Kobiet w Berlinie".

Sekcja kursowa prowadzi 5 kursów: 10-lekcjowy — gotowania dla pań, 15-lekcjowy — kroju i szycia, 10-lekcjowy — bieliźniarstwa, 10-lekcjowy — trykotarstwa, 6-lekcjowy — rękawicznictwa.

Co czwartek urządzano *pokazy kulinarne:* zimny bufet, sałatki, zimne leguminy, ciasta francuskie. Frekwencja około 50-ciu osób. Zorganizowano jedną wycieczkę do rzeźni miejskiej.

Na urządzanych przez sekcję towarzyską wtorkowych zebraniach miały miejsce następujące referaty: 1) P. Irena Szczepańska — „*Wrażenia z podróży do Rumunji*". 2) P. Dora Gąssowska „*O służbie domowej*" (z dyskusją). 3) Doc. Un. Jag. Dr. Jamka: „*O kobiecie w epoce bronzowej*" z przezroczami, 4) prof. Albin Jura- — „*O kobiecie w epoce kamiennej*" z przezroczami. Łącznie z temi wykładami nastąpiło zwiedzenie Muzeum Archeologicznego. 5) P. Adam Dobrowolski „*Wrażenia z podróży po Rosji Sowieckiej*". Frekwencja na każdym wtorku 30-40 osób.

Co piątek — czytelnia, bridge, poradnia gospodarcza i robót kobiecych.

Co poniedziałek — poradnia kosmetyczna (bezpłatnie).

Sekcje służby domowej i kursów organizują kursy dla służby domowej.



Automatyczna szczotka i śmietniczka ułatwia zamiatanie. Model angielski, wystawiony na wystawie wynalazków w Londynie.

Oddział w Łodzi posiada już własny lokal, wyposażony w instalacje do przeprowadzenia pokazów gotowania.

W październiku urządzono wycieczkę do Instytutu Czystości i pokaz gotowania potraw jarskich.

W końcu września odbyła się towarzyska herbatka dla członkiń.

Oddział w Toruniu prenumeruje 7 czasopism dla swej czytelni. Poradnia gospodarcza czynna jest dwa razy tygodniowo. W październiku odbyło się jedno zebranie zwykłe. 2 zarządu i 5 klubowych oraz 4 lekcje robótek.

Wygłoszono 3 odczyty: „*Odzież w zastosowaniu do warunków życia*" i publiczny odczyt „*Nauczmy się odpoczywać*" — wygłosiła p. Marja Ankiewiczowa.

Przedstawiciel Tow. „Vesta" mówił o *ubezpieczeniach*.

Zorganizowano kurs gimnastyki dla członkiń oraz lekcje trykotarstwa i rękawicznictwa.

Zarząd Oddziału pozyskał adwokata, który udziela członkiniom porad prawnych za opłatą 3 złotową.

Urządzono wycieczkę na Bielany celem zwiedzenia wodociągów i parku.

Oddział w Warszawie. Na miesięcznem zebraniu członkiń dnia 9.XI. Instytut Gospodarstwa Domowego zorganizował odczyt „*Elektryczność w domu*". Prelegentka p. Halina Mamelokowa z Sosnowca ilustrowała swój odczyt przezroczami oraz demonstrowała zebranym przyrządy i aparaty elektryczne do użytku domowego.

Naskutek odezwy Polskiej Macierzy Szkolnej w sprawie likwidacji analfabetyzmu członkinie uchwaliły jednogłośnie przyjąć udział w tej akcji przez kształcenie dorosłych analfabetów, a przedewszystkiem pracownic domowych.

Wydział Mieszkań i Urządzeń otworzył już w nowym lokalu Wzorownię, która czynna jest codziennie od 11— do 14-ej a w poniedziałki i środy również od godz. 17,30 do 19, 30.

W lokalu wzorowni odbywają się co poniedziałek o godz. 11 *pokazy czynności gospodarskich*, jak prania, sprzątania, zmywania, mycia i zaopatrywania okien. Wydział kursów urządza w każdą środę o godz. 18 *pokazy kulinarne*.

Oddział w Warszawie po raz pierwszy organizuje dla dzieci w wieku lat 9 do 12 kurs gotowania łatwych potraw.

Wydział klubowy urządza czwartkowe wieczory z brydżem i lekcjami brydża oraz lekcje gimnastyki we wtorki i piątki o godz. 18-ej.

Poradnia czynna w środy o godz. 12 do 14-ej (porad telefonicznie nie udziela się).

Czytelnia książek i czasopism czynna jest w poniedziałki od 17-ej do 19-ej i w środy od 12-ej do 14-ej.

Z Wydawnictw

JAK SIĘ ZARAŻA DZIECKO GRUŹLICĄ.

(Dr. J. Bogdanowicz, mies. „Dla Zdrowia" 1. 34).

Kiedy matka przychodzi z dzieckiem i pyta się, czy dziecko „ma gruźlicę", myśli zwykle jednocześnie: czy dziecko zaraziło się już gruźlicą i czy jest chore na gruźlicę. Dla lekarza są to sprawy różne.

W obecnych warunkach, przy zgęszczeniu ludności, ułatwionych środkach komunikacyjnych — możliwość zetknięcia się przez dziecko z gruźlicą jest tak duża, że prawie każde dziecko jest zarażone. Zarażenie nie musi prowadzić do choroby gruźliczej, która może, lecz nie musi rozwinąć się po zarażeniu.

Jakie są warunki, sprzyjające wytworzeniu się choroby gruźliczej?

Okresem takim jest przedewszystkiem wiek niemowlęcy, potem wszystkie okresy wyczerpania organizmu dziecięcego po przebytych długotrwałych chorobach (zwłaszcza odrze, kokluszu), wreszcie okres dojrzewania.

Ponadto nie jest obojętne, czy do organizmu raz czy dwa dostały się zarazki gruźlicze w małej ilości, czy też organizm jest zarażany uproczywie, często, dużemi dawkami zarazka.

Gruźlicą zaraża prawie wyłącznie człowiek chory na gruźlicę, wydzielający prątki gruźlicze (w ślinie, flegmie, a nawet w wydechanem powietrzu). Przed nim należy bronić niemowlę, dziecko słabe i młodzież w okresie dojrzewania.

Trzeba zatem wykluczyć obcowanie dzieci z osobami, co do których nie mamy pewności, że są zdrowe. Ale nie trzeba przesadzać: wogóle dzieci mogą bawić się z innemi, rozmawiać i bawić ze starszymi. Dziecko normalne powinno rozwijać się normalnie, ale zbrodnią byłoby świadome narażanie go na chorobę.

Gdy z dzieckiem mieszkają krewni chorzy na gruźlicę, trzeba się zwrócić o pomoc i radę do przychodni, ośrodka zdrowia, a zwłaszcza poradni przeciwgruźliczej.

By dziecko ustrzec przed gruźlicą, trzeba przy niem zachowywać wzorową czystość.

HISTORJA JĘZYKA POLSKIEGO W ZARYSIE Stanisław Słoński. Str. 176. Książnica-Atlas, Lwów—Warszawa, 1934. Cena zł. 5.20.

Książka daje popularny zarys historji języka polskiego, oparty jednak na ściśle naukowych podstawach, przeznaczony dla studentów, nauczycieli i *całego wykształconego ogółu.* Nie wdając się w szczegóły, daje rzeczy najważniejsze, nie pomijając żadnej zasadniczej kwestji. Przedstawienie dziejów języka polskiego od epoki wspólnoty prasłowiańskiej, aż do czasów ostatnich ilustrowane jest odpowiednim doborem tekstów staropolskich i ich szczegółową analizą.

Układ książki jest prosty i przejrzysty: całość podzielono na 9 rozdziałów i 135 paragrafów, których treść wszędzie podana jest w nagłówkach. Oprócz tego szczegółowy indeks rzeczowy ułatwia korzystanie z książki.

KAI AUS DER KISTE. Wolf Durian. w oprac. H. Friedlandera. Biblj. Niemiecka, serja 11, tomik 43. Str. 72. Książnica-Atlas, Lwów—Warszawa, 1934. Cena zł. 1,10.

Jest to nowy typ lektury obcojęzycznej dla szkoły: nawskroś współczesna powieść dla młodzieży. Sensacyjna i pocieszna historja małego ulicznika Kaia, który wygrywa zakład o tysiąc dolarów z amerykańskim „królem papierosów" i zostaje „królem reklamy", musi zainteresować i zachwycić młodzież. Opracowanie szczegółowe a zarazem umiejętne ułatwia uczniowi i uczennicy pełne zrozumienie tekstu, pozostawiając im jednocześnie samodzielność myślenia.

PAGES CHOISIES. Anatole France. Biblj. Francuska, tomik IV. Dla wyższych klas szkół średnich. Str. 47. Książnica-Atlas, Lwów—Warszawa, 1934. Książeczka zaopatrzona w słownik i objaśnienia. Cena zł. 0,80.

Uczony, filozof i esteta wielkiej miary — Anatole France jest przedewszystkiem mistrzem stylu. Niezrównana prostota, jasność a zarazem wytworność jego pióra, barwność i harmonja cechuje sposób, w jaki stawia on przed oczami czytelnika swych bohaterów, których duchowość i moralna sylwetka dzięki wykończeniu szczegółów w przedziwny sposób pozwala się wyczuwać. Wyjątkowy, genjalny talent, stawia tego autora na czołowem miejscu pisarzy z końca XIX i początku XX wieku.

WIDNOKRĄG NAUKI. Prof. dr. W. Natanson. Nakład Książnicy-Atlas, Lwów—Warszawa, 1934. Str. 269. Cena zł. 5.00.

Dzieło sławnego uczonego nie jest suchym filozoficznym traktatem, ani rozprawą, skąpaną w abstrakcjach. Tytuł wyraża raczej przewodnią myśl dzieła, aniżeli jego treść i zawartość. Siedem osobnych prac składa się na książkę: podajemy ich tytuły wraz z krótkiem objaśnieniem: 1. W Aleksandrji (studjum o t. zw. hellenistycznej nauce, która, poczynając od III wieku przed Chrystusem, aż do najścia Arabów w siódmem stuleciu naszej ery, kwitła głównie w Aleksandrji), II. De Rerum Natura (artykuł poświęcony słynnemu poematowi filozoficznemu rzymskiego poety Lukrecjusza, z I wieku przed Chrystusem). III. Michał Faradya i IV. James Clerk-Maxwel (dwie te obszerne monografje podają zarys życia, myśli i odkryć dwóch wielkich badaczy angielskich XIX stulecia i od nich zaczyna się nowa epoka w fizyce), V. Henry Cavendish (przenosi nas do wieku XVIII: Cavendish, magnat, dziwak i genjusz, jest najdziwniejszą postacią tych czasów). VI. Szkice z przeszłości Cambridge (sięgają nieomal początków starej słynnej Wszechnicy). VII. Fragmenty. Historyczne te prace łączą się w pewną całość, albowiem stanowią podłoże, na którem zasadzają się myśli i sądy ogólne: o granicach, o istocie, o widnokręgu nauki, o naszej możności poznawania, pojmowania i opanowywania natury: o wartości i celu badania, o znaczeniu wiedzy i t. d.

JAK POWSTAŁY TATRY. Dr. E. Passendorfer. (Biblj. „Dokoła Polski"). Str. 116 i XVI tablic, fot. Książnica-Atlas, Lwów—Warszawa, 1934. Cena zł. 290.

Autor przedstawia geologiczną przeszłość Tatr, od chwili, gdy w czasie epoki węglowej wdarły się roztopione masy z głębszych rejonów skorupy ziemskiej i zakrzepły w granit, po czasy dzisiejsze. Od znaczenia najprostszych pojęć geologicznych autor prowadzi czytelnika przez koleje lądów i mórz w czasie różnych formacyj geologicznych. Przy omawianiu poszczególnych okresów przedstawia autor żyjącą wtedy faunę, ilustrując ją licznemi rysunkami skamielin tatrzańskich, oraz omawia powstanie różnych skał i wskazuje na analogje z dziś tworzącemi się w morzach osadami. Najobszerniej przedstawiona jest epoka lodowa, ze względu na jej doniosłą rolę w ukształtowaniu krajobrazu tatrzańskiego (powstanie karów lodowcowych, przegłębienie dolin i t. p.). Osobno omówił autor zjawiska krasowe. Kilka przekrojów geologicznych i mapka dają wyobrażenie o budowie geologicznej Tatr. Kilkanaście fotografij ilustruje ważniejsze typy krajobrazowe i ciekawsze formy morfologiczne.

Przedruk dozwolony za każdorazowem upoważnieniem Redakcji. Rękopisów autorskich nie zwraca się.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10. półrocznie zł. 5. kwartalnie zł. 2.50. Zagranicą rocznie zł. 20.
Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Miesięcznik Pani Domu Nr. 7.740.
Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.

Adres Redakcji i Administracji miesięcznika PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gosp. Domowego w osobie J. Huberowej. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

4833. *Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Wspólna 54. Tel. 8-84-12.*



Dobrolin
PŁYN DO METALI
F.A.i G. PAL
Dobrolin
TŁUSZCZ DO OBUWIA
BEZKONKURENCYJNY ŚRODEK
ZMIĘKCZA SKÓRĘ
CZYNI JĄ NIEPRZEMAKALNĄ
F.A.i G. PAL
Dobrolin
PASTA DO PODŁÓG
Dobrolin
Dobrolin
FARBUJĄCA ZAPRAWA DO PODŁÓG
Dobrolin
Dobrolin
PASTA DO OBUWIA
F.A. i G. PAL
W WARSZAWIE
Dobrolin
CZYŚCIDŁO
F.A.i G. PAL